N°10 - OTTOBRE 2017 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal **1929** *il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

LA SFIDA DEL 3
POCHI INGREDIENTI, RISULTATO ECCELLENTE

MENU VEGETARIANO
UNA PASSEGGIATA NEL BOSCO

Como
ITINERARIO GOURMET

Pennette «vintage» con salmone e vodka
PAG. 38

Cin cin!
OSARE SUBITO CON **16 RICETTE ALCOLICHE**

ISSN 1121-1504
9 771121 150004 70010
IN EDICOLA DAL 21.09.17

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 8,25

DRINK RESPONSIBLY
FERRARI
Pure emotions
FERRARI
Amazing bollicine
THE ITALIAN TAG
#FerrariTrento | www.ferraritrento.it
FERRARI
BRUT
TRENTODOC

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

C'è stata un'epoca – fortunatamente lontana – in cui, per scelte di famiglia, mangiavamo macrobiotico. Un'adolescenza, la mia, passata tra tofu e riso integrale durante la settimana e grandi pastasciutte con il nonno Giovanni il sabato a pranzo (grazie, nonno). La sera spesso, prima di dormire, sfogliavo un giornale di ricette: era il mio modo di assicurarmi notti tranquille. E che sogni gourmet…

Quel giornale era *La Cucina Italiana*, e oggi mi trovo qui alla guida della testata – questo che avete tra le mani è il mio primo numero – che ha letteralmente nutrito la mia giovinezza. Una rivista con una storia: esistiamo dal 1929 (oggi posso dire «noi»), e abbiamo avuto Filippo Tommaso Marinetti, il padre del Futurismo, nel comitato fondatore.

La mia avventura inizia con un brindisi: lo speciale alcolici, dove le ricette hanno tutte un certo spirito. In copertina, le penne alla vodka che si servivano a tarda notte nei club chic della Milano da bere. Erano onnipresenti, ricordate? La versione nella foto a sinistra, del novembre 1992, l'abbiamo trovata negli archivi della redazione.

Grazie a Maria Vittoria Dalla Cia per quello che ha fatto finora, per quello che continuerà a fare in qualità di caporedattore. E grazie all'editore che ha dato fiducia a un'ex macrobiotica.

MADDALENA FOSSATI DONDERO

Le penne alla vodka in una nostra rivisitazione del 1992.

IN COPERTINA *Pennette al tè affumicato con salmone e vodka* (pag. 38)
Ricetta di Sergio Barzetti
Foto di Riccardo Lettieri

FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI, GIACOMO BRETZEL

sommario

119

SOMMARIO

81

IL RICETTARIO

Sulla tavola del mese cime di rapa, cavoli, zucca, topinambur

LA SCUOLA

Per scoprire novità e tendenze e imparare tecniche e segreti

94

77

120

GUIDE

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra migliaia di ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

SIAMO

Digital

SOCIAL NETWORK

Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE

Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

E IN PIÙ

Facciamo Scuola

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA

è a Milano in via San Nicolao 7, angolo piazza Cadorna. Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese. Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina.
Direttore: Emanuele Gnemmi
www.scuola.lacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 10 - Ottobre 2017 - **Anno 88°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
MARGHERITA CARRARA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Lacucinaitaliana.it
SABINA MONTEVERGINE (web editor)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO - cucina@lacucinaitaliana.it

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, BARBARA CLEMENTINA FERRARIO, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, SAURO RICCI, GIOVANNI ROTA

Hanno collaborato
FRANCESCA DE PASCALE, LUCA DINI, GIAIME MAURI/DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, AMBRA GIOVANOLI, GIOIA GUERZONI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIULIA UBALDI COSSUTTA, VALENTINA VERCELLI

Per le immagini
DANIELLE ACKEN, GIACOMO BRETZEL, MATTEO CARASSALE, GIULIO DI MAURO, MARIO DONADONI, ALEX LAU, RICCARDO LETTIERI, AZUMA MAKOTO, LODOVICO MOTTARELLA, ODDPRODUZIONI, TYSON SADLO, ANDREA SCARAMUZZA, MONICA VINELLA, LUCA VISENTINI, LINDA XIAO, MOLLY YOUNG, BARBARA ZANON

Direttore Editoriale LUCA DINI

Direttore Generale Sales & Mktg FRANCESCA AIROLDI

Advertising Manager FEDERICA METTICA

Direttore Vendite GIANCARLO ROPA

Digital Sales Director: CARLO CARRETTONI
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
Grandi Mercati: MICHELA ERCOLINI Direttore **Arredo:** CARLO CLERICI
Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta: MATTIA MONDANI Area Manager
Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI
Digital Marketing: MANUELA MUZZA. **Social Media:** ROBERTA CIANETTI

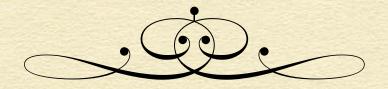
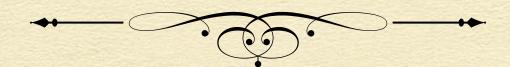
EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente Giampaolo Grandi

Amministratore Delegato Fedele Usai

Direttore Generale Domenico Nocco

Vice Presidente Giuseppe Mondani, **Direttore Centrale Digital** Marco Formento
Direttore Centrale Consumer e Audience Development Massimo Monzio Compagnoni
Direttore Comunicazione Laura Piva, **Direttore Circulation** Alberto Cavara
Direttore di Produzione Bruno Morona, **Direttore Risorse Umane** Cristina Lippi
Direttore Amministrazione e Controllo Luca Roldi, **Direttore Branded Content** Raffaella Buda

Sede: 20121 **Milano**, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 4 place du Palais Bourbon 75007 Paris - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. **New York**, 125 Park avenue suite 2511 - New York NY 10017 - tel. 212-3808236 - fax 212-7867572. **Barcellona**, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041. **Monaco di Baviera**, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. **Istanbul**, Yenimahalle Tayyareci Fethi Sok. 28/7 Bakırkoy - 34142 Istanbul - Turkey - Cell: 0090-532-2614343 - email: arin@condenast.it

TESTI SARA TIENI, PHOTO STYLIST M. AZUMA MAKOTO

notizie

DI CIBO

EVENTI E INDIRIZZI PER AMANTI DELLA TAVOLA O PER SEMPLICI GOLOSI

MARRAKECH EXPRESS

Spettacolari creazioni dolciarie, i celebri macarons di **Pierre Hermé** sbarcano in uno dei templi dell'ospitalità marocchina: l'hotel **La Mamounia** di Marrakech. Qui, dal primo novembre, aprirà una boutique dedicata alle creazioni del *maître pâtissier* francese che, oltre alle sue specialità, proporrà personali rivisitazioni delle ricette locali. Hermé, miglior pasticciere del mondo nel 2016, si occuperà anche della carta dei dolci dell'hotel. *grandluxuryhotels.com*

L'ARTE DELLA CUCINA — SI CHIAMA «HOLDING THE MILK» LA VIDEO INSTALLAZIONE DI MARINA ABRAMOVIĆ TRATTA DALL'OPERA «THE KITCHEN, HOMAGE TO SAINT THERESE» REALIZZATA CON LE CANTINE CERETTO.

dal 28/09 al 12/11 ad Alba, *ceretto.com*

MERCURIO LOI

IL CUOCO MASCHERATO

TUTTO A COLORI

© Sergio Bonelli Editore

RICETTE MISTERIOSE

Scoprire gli ingredienti di un'ineguagliabile trippa al sugo: nel quarto numero del fumetto ***Mercurio Loi***, l'affascinante detective ideato da Alessandro Bilotta, non dovrà sventare complotti, ma sarà alle prese con uno sfuggente cuoco. **Sergio Bonelli Editore**, 4,90 euro. *sergiobonelli.it*

IN PUREZZA

Riesce a spremere oltre l'**80%** di frutta e verdura senza alterare colore, gusto e sostanze nutritive il nuovo *Pure Juice Pro*, il super estrattore di **Kenwood** per cogliere tutta l'essenza della natura. *kenwoodworld.com*

ORTO TAKE-AWAY

Studiate da **OrtoRomi** per gli amanti del biologico, le (bellissime) confezioni *Insal'Arte* contengono insalatine fragranti, radicchi Igp, estratti di frutta e verdura, ma anche mix pensati appositamente per i bambini. Tutto distribuito a sole 24 ore dalla raccolta. *insalarte.it*

COLAZIONE DA SOGNO

Prosciutto iberico Cinco Jotas, pane tostato, ma anche formaggi, uova bio, olio extravergine di oliva e tartare di pomodoro: il buon giorno, allo storico **Mercer Hotel di Siviglia**, è gourmand e a km zero. Da assaporare con calma, in una delle suite di questo cinque stelle, ricavato dal restauro di un palazzo del XIX secolo nel centro della città. *mercersevilla.com*

PERFETTE GEOMETRIE — SEMBRA UN ORIGAMI IL PORTAUOVO *ROOST* DELL'AUSTRALIANO ADAM GOODRUM PER **ALESSI**, 30 euro. *alessi.com/it*

FOTOGRAFIA LINDA XIAO

NOTIZIE DI CIBO

Tazzina da caffè disegnata da Ron Arad per l'***Illy Art Collection 2017***. *illy.com*

KITCHEN CONFIDENTIAL

La stanza più accogliente della casa si trasforma in una piccola galleria d'arte. Complici oggetti dal design quotidiano.

Cucina componibile **IKEA** con rivestimenti in materiali riciclati. *ikea.com*

Termos con tazza linea *Family* **Tescoma**. *tescomaonline.com*

Piatto della *Italian Skies Collection* di **Massimiliano Arnone**. *massimiliano arnone.com*

Vaso di Murano della collezione *Le Jardin de Versace*, **Versace Home**. *versace.com*

Caraffa termica *Glamour* di **Bugatti** in acciaio smaltato. *casabugatti.it*

La *Betsy beer* servita a bordo della compagnia aerea **Cathay Pacific** di Hong Kong.

A TUTTA BIRRA

Quella servita a bordo della **Cathay Pacific**, la *Betsy beer*, messa a punto con Hong Kong Beer Co, è la prima studiata per non alterare il suo gusto ad alta quota, dove di solito il sapore dei cibi muta. Ha un tocco caramellato e femminile invece la nuova *Gran Riserva* di **Peroni**. Note di mango per *7 Luppoli L'Esotica* di **Birrificio Angelo Poretti**.

7 Luppoli L'Esotica del **Birrificio Angelo Poretti**.

Leggere e super aromatiche le *Gran Riserva* di **Peroni**.

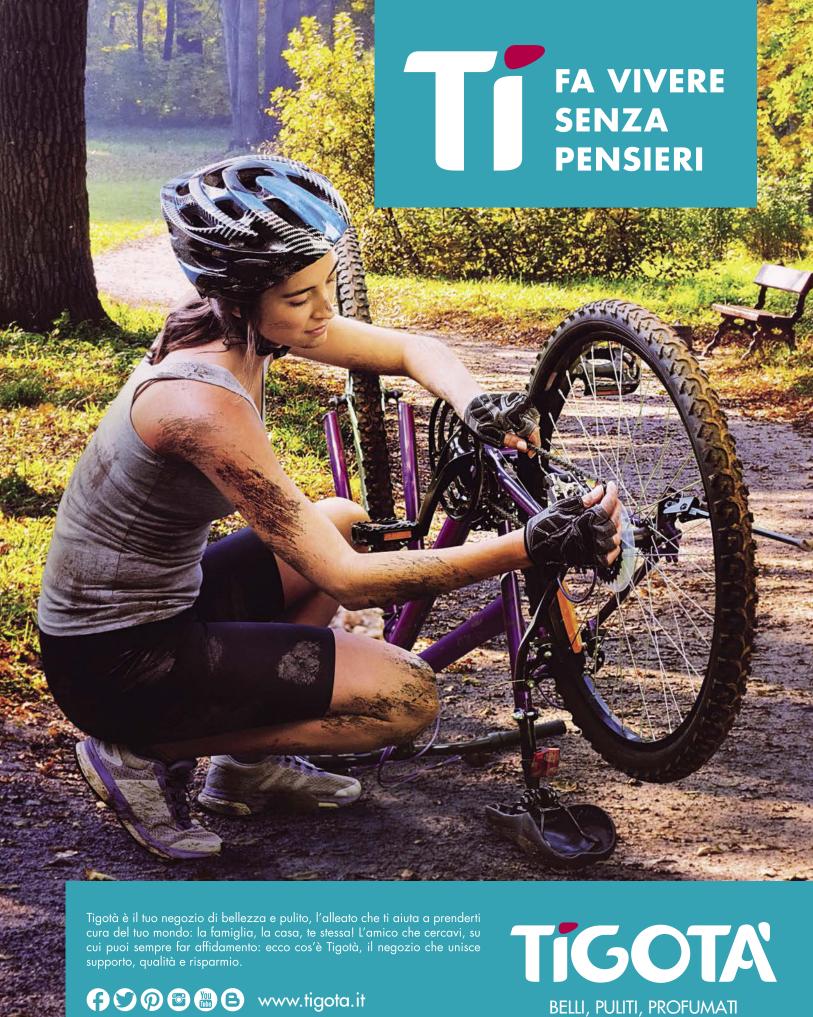
FOTOGRAFIA YUNG'S HARMONY

NOTO

PARIGI

Caponata di melanzane, luci soffuse ed eleganza francese dai toni art déco: questo ristorante riporta alle atmosfere **incantate** e barocche dell'omonima città siciliana, senza muoversi da Parigi.

noto-paris.com

NUOVE APERTURE

AMAN VENICE HOTEL GRAND CANAL

VENEZIA

La location da sogno di un palazzo dogale sul Canal Grande fa da cornice a questo piccolo resort lagunare, dal tocco asiatico. La cucina del suo ristorante, italiana e di altissima qualità, vede la supervisione dello chef **Davide Oldani** e materie prime selezionate quotidianamente dal mercato storico di Rialto.

aman.com

ALTROVE

MONZA

Accogliente e informale, questa pizzeria nel centro storico di Monza si fa amare per la simpatia del personale, l'ampia selezione di birre, i piatti della tradizione rivisitati e le sue pizze leggere, anche **kamut**, farcite con ingredienti semplici e genuini.

Tel. 039322034

ZUMA

ROMA

Vista sui tetti della Città Eterna, cucina contemporanea **giapponese** non convenzionale e cocktail bar agli ultimi due piani dello storico Palazzo Fendi. Carta con 40 sakè.

zumarestaurant.com

FOTOGRAFIE D.DELMAS, B.ZANON, G.DI MAURO

SAIGON

MILANO

Atmosfere **coloniali** in stile primo '900, ventilatori d'epoca e menu fusion thailandese (da non perdere i ravioli di tapioca al gambero rosso). Per concludere la serata, musica dj set, dalle 22.30.

lucaguelficompany.com

Tupperware®
nuovi
prodotti,
nuovo
Catalogo
2017/18
Tupperware
AUTUNNO/INVERNO
2017/18
3 prodotti in 1
Un prodotto, infinite possibilità!
Numero Verde
800-821053

150
GLI ANNI DELLA GALLERIA VITTORIO EMANUELE II DI MILANO

VIGNE METROPOLITANE

La moda è partita da New York: sorseggiare vino tra i tralci di vite in cima a un grattacielo con vista sull'Empire State Building. Ora il suggestivo scenario debutta anche a Milano. Fino al 31 ottobre una lussureggiante vigna campeggerà sui tetti della Galleria Vittorio Emanuele II. Nello spazio *Highline Galleria*, una promenade sui tetti con vista sulla Madonnina, ogni sera dalle 18.30 alle 20.30 sarà possibile prendere un aperitivo con vini proposti dalla storica cantina friulana **Tenuta Bosco Albano** e una selezione di formaggi curata dal Consorzio dei **Formaggi Svizzeri**.

La panoramica idea fa parte delle proposte di **Milano Card**, la carta turistica del comune di Milano (gratuita per i residenti in Lombardia), che permette l'accesso privilegiato a musei, monumenti e manifestazioni culturali.

Per chi volesse provare questo brindisi «in quota» è obbligatoria l'iscrizione. L'iniziativa, a numero chiuso, prevede ogni sera due gruppi da 25 persone, in due turni diversi. L'ingresso costa 15 euro e comprende anche una visita dei tetti della Galleria, che quest'anno festeggia il suo centocinquantesimo anniversario.
Per prenotarsi: *highlinegalleria.com/vigna*

20
VITI PIANTATE SUI SUOI TETTI

FOTOGRAFIE D. DELMAS, B. ZANON, G. DI MAURO

La passione di papà ci ha contagiato.
E ne abbiamo fatto un mestiere.

Le sorelle Crotti nel giardino di Borgo del Balsamico. Il rispetto delle lavorazioni tradizionali è la base della loro filosofia.

IL BORGO DEL BALSAMICO

ACIDITÀ DI VELLUTO

BOTTEGHE DI ALBINEA (RE)

Nella campagna emiliana, in una villa storica fra piante rare e frutti antichi, Cristina e Silvia Crotti producono, in modo ancora completamente artigianale, l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop**, un'essenza che invecchia con calma in piccole botti per almeno 12 anni, ma anche l'Aceto Balsamico di Modena Igp e diversi Condimenti, come quello alla Rosa o alla Mela. Raccolti nelle due linee *Il Borgo del Balsamico* e *Il Tinello*, tutti i prodotti hanno un'etichetta gialla, arancione o rossa che guida al loro miglior utilizzo in cucina a seconda della densità e del sapore.
Via Chiesa 27, *ilborgodelbalsamico.it*

TERRA MIA

REGGIO EMILIA, ASTI, RAGUSA. PRODUTTORI LONTANI, ACCOMUNATI DAL FORTE LEGAME CON LE PROPRIE RADICI E DAL SORRISO

CREMA GENTILE

PRESI PER LA GOLA

CINAGLIO (AT)

La *Crema Gentile* è un'alternativa molto sana e molto buona alle creme spalmabili del supermercato. Nella lista degli ingredienti non troverete zuccheri aggiunti, additivi, conservanti, olio di palma o altri grassi, addensanti. Nasce da un incontro fortunato: 3 giovani intraprendenti e 2 ingredienti eccellenti. Il trio è formato da Lucio Calandri, l'apicoltore, Fabrizio Lovreglio, il pasticciere, e Riccardo Maselli, il comunicatore. Il duo è quello composto invece da **miele di acacia e pasta di nocciole tostate** della varietà Tonda Gentile Trilobata, che dà il nome alla crema.
Regione Castello 2,*cremagentile.it*

Da sinistra, Lucio Calandri, Riccardo Maselli e Fabrizio Lovreglio. I tappi dei barattoli con il simbolo della crema: un'ape dentro una nocciola.

Sul pane, nelle crêpe, con la frutta. Da sola, ancora meglio.

TESTI ANGELA ODONE, AMBRA GIOVANOLI, GIULIA UBALDI COSSUTTA, **FOTOGRAFIA** GIACOMO BRETZEL

L'AIA GAIA

UN UOMO NEL POLLAIO

RAGUSA

Carmelo Cilia è un uomo di qualità nel senso che intendeva Leonardo Sciascia quando parlava dei siciliani. Agronomo, produce insieme a Ciccio Sultano, lo chef due stelle Michelin del ristorante Duomo a Ibla (Ragusa), **le migliori uova della Sicilia**. Tutto inizia da come tratta le 1500 galline livornesi del suo pollaio: con amore. Le pennute vivono all'aria aperta, si nutrono di carrube, farro, pomodori, zucca, portulaca ed erbe spontanee coltivate a pochi metri. «Ogni gallina produce circa 190-200 uova l'anno e vive fino a quattro, contro le 300-350 di una gallina "industriale" che non sopravvive oltre i 12 mesi», spiega. Il risultato sono uove eccellenti che trovate anche sulla tavola di Sultano. Presto acquistabili online in tutta l'Italia. *cicciosultano.it*

Tratto le mie galline con amore lasciandole razzolare all'aria aperta e le nutro con la verdura dell'orto.

BORN IN THE U.S.A.

LA CUCINA A «STELLE E STRISCE» COME NON L'AVETE MAI ASSAGGIATA

A CURA DI ANGELA ODONE

Abbasso gli stereotipi gastronomici. Lo proclama l'autrice, chiedendosi se davvero serva un hamburger in un libro di ricette americane. Il suo suggerimento è di provare a cambiare il punto di vista e di affrontare la cucina U.S.A. come un viaggio attraverso i cinquanta stati che compongono questo paese sconfinato. Gli strumenti indispensabili per "partire" ci sono tutti: carta geografica, elenco delle regioni divise per zona, dal *Northeast* al *Midwest*, e indicazioni infografiche per distinguere le caratteristiche di ogni preparazione (gluten-free, senza lattosio, si realizza in meno di 30 minuti, servono meno di 5 ingredienti...). Centinaia di ricette rappresentano il carattere affascinante di una cucina che è *messy and meaningful*, cioè disordinata e significativa nello stesso tempo. *Gabrielle Langholtz,* America, The Cookbook, *Phaidon, 29,95 sterline*

LA FORZA DEL VERDE

Vegano=soia=triste. Sfatare questa triade è un'impresa ardua. Ci riescono le autrici di un libro **pieno di luce e di buone ricette**. Sono 100 quelle che mamma e figlia propongono, contaminando la nostra tradizione con qualche accenno etnico. Merita il capitolo dedicato alla prima colazione, il loro pasto preferito. *M. Ansaldo e M. Sangiorgio,* Naturalmente buono, *Eifis Editore, 28,50 euro*

DOLCEZZA ANTICA

Pagina dopo pagina cresce il desiderio di fermare il tempo per assaggiare questi frutti almeno una volta nella vita. La sfida è **salvarli dalla estinzione**, sostenendo il lavoro di tanti piccoli e tenaci agricoltori, che vedono nella varietà botanica del passato un grande tesoro. *Morello Pecchioli,* I frutti dimenticati, *Gribaudo, 14,90 euro*

FOTOGRAFIA DANIELLE ACKEN

Programma impasti dolci
+ frusta filo
per la crema al burro

Michele Savorgnano nell'Orto delle Zitelle e Davide Bisetto, nel giardino del Belmond Hotel Cipriani, alla Giudecca.

LAGUNA verde

AL CENTRO DELL'ARCIPELAGO VENEZIANO UN ORTO FUORI DEGLI SCHEMI E UN HOTEL DI LUSSO SONO SEPARATI DA UN MURO. CHE NON DIVIDE MA UNISCE

TESTO ANGELA ODONE

Sono passati quasi dieci anni da quando il collettivo SpiazziVerdi, capitanato dal pirata "green" Michele Savorgnano, è approdato e ha messo radici sull'isola della Giudecca a Venezia. Tutto nella legalità, ovviamente, perché la prima regola è non infrangere le regole. Su mezzo ettaro di terreno incolto di proprietà di una casa di riposo, l'IRE (Istituto di Ricovero e di Educazione), è sorto l'Orto delle Zitelle. Un posto incantato, un po' difficile da decifrare al primo sguardo: orto, giardino, vigneto? Ci si perde tra i filari delle viti, le verdure e le decine di fiori, mescolati, meglio ancora consociati, in un disegno naturalmente armonico. Tutto è coltivato (o non coltivato, dipende dai punti di vista) con la permacultura, un sistema produttivo in grado di sostenersi e rinnovarsi da solo nel tempo. Tutto si ispira alla filosofia giapponese di Masanobu Fukuoka, pioniere dell'agricoltura naturale basata su un concetto: il *Mu*, il non fare. Che non si faccia nulla è difficile da credere, vista la quantità di volontari che frequenta l'orto, armati di paletta, di entusiasmo e di cestini per il raccolto.

Una volta diversi ristoranti della zona venivano qui a «fare la spesa». Da quest'anno invece tutta la produzione ha un solo importante cliente, il *Belmond Hotel Cipriani*, diviso dall'orto solo da un muretto, unito dall'amore per le cose fatte con estrema cura. Davide Bisetto, il cuoco del ristorante *Oro* all'interno dell'hotel (una stella sulla guida Michelin), è un frequentatore assiduo del prato del vicino, che se non è più verde, di sicuro è più ricco di specie vegetali. La sua mirabolante biodiversità è la prima garanzia della genuinità dei prodotti: «Non ariamo, non usiamo nessun concime chimico, nessun diserbante, nessun antiparassitario», dice Michele Savorgnano, «perché, se le piante entrano in sinergia fra loro, si creano le compensazioni necessarie a far funzionare tutto».

Qui ogni cosa si può mangiare, anche i fiori, ai quali viene dedicata un'attenzione particolare. Malvoni, lavanda, emerocallidi, nasturzi, fiordalisi, garofani... senza contare quelli degli ortaggi e delle erbe aromatiche, rosmarino, timo, salvia, menta, basilico (ne coltivano più di 12 varietà), maggiorana, origano.

I principi della non-azione prevedono che le sementi vengano acquistate il meno possibile, scambiate con quelle di altri vivai e per la maggior parte autoprodotte. Come? Lasciando «andare a seme», a rotazione, una parte di orto: invece di raccogliere fiori e frutti si lascia che il ciclo produttivo della pianta si completi, cioè si formino i semi al fine della riproduzione. Per questo è possibile ammirare le infiorescenze di varietà botaniche di cui, forse, non si immaginava neanche che esistesse il fiore. Ognuno di questi ha un sapore e una consistenza speciali, che si possono gustare nelle ricette preparate da Davide Bisetto. Leggendo il menu del ristorante si trova in ogni piatto un'incursione vegetale: non un semplice decoro, ma una parte fondamentale della ricetta. Come nelle *Camocchie in ceviche* marinate con i delicati fiori del coriandolo (*Coriandrum sativum*), nel burro con petali di cosmea (*Cosmos bipinnatus*) che insaporisce i *Casunziei di rapa di Chioggia alla cenere e tamarindo*, nel dolce *Miellefiori*, un gelato al miele di acacia e decine di petali di fiori diversi.

La zona ordinata dell'Orto delle Zitelle (c'è anche un'area selvaggia, dove tutto cresce in libertà). Sotto, fiori di cosmea.

Nell'Orto delle Zitelle si coltivano più di 400 specie tra erbe, fiori, ortaggi e alberi da frutto, e l'attività continua in tutte le stagioni. Anche adesso, che inizia l'autunno, lo spettacolo che offre a chi ha la fortuna di andarlo a vedere è emozionante: i cachi stanno per maturare, le piante dei carciofi violetti prendono di nuovo vigore, le insalatine multicolori e tutti i fiori sono ritemprati dopo il caldo estivo. Con la bellezza, c'è l'energia che questo posto emana: qui non si coltiva solo la terra, ma anche la condivisione, la solidarietà, la cultura, il rispetto e il piacere di lavorare insieme. Un patrimonio da sostenere e far rifiorire, magari per gemmazione.

C'È UN FIORE NEL PIATTO

Nasturzio
Tutta la pianta è commestibile, le foglie tonde e vellutate, i fiori e i frutti da usare come i capperi. È il preferito di Michele Savorgnano, per il sapore appena pungente, sia crudo, sia cotto. Ottimo in tempura, come lo propone Davide Bisetto.
Tropaeolum majus

Malva
È conosciuta per le sue proprietà emollienti, antinfiammatorie e rilassanti, ma bisogna provarla nel risotto. Il cuoco l'ha usata per creare uno dei suoi piatti emblematici, un asparago bianco dipinto con una salsa viola, fatta con i petali del fiore.
Malva sylvestris

Carota selvatica
Parente stretta delle classiche carote, ha un'infiorescenza a forma di ombrello con tanti fiorellini bianchi, buoni in un'insalata mista. Fiorisce dalla primavera all'autunno su steli leggeri, lunghi anche più di un metro. Dolce e molto profumata.
Daucus carota

Emerocallide
Cresce ovunque, al sole e in mezz'ombra. Chiede poco e restituisce molto, anche se piantata in vaso. La forma della corolla ricorda quella del giglio e i petali hanno una consistenza carnosa e un sapore un po' dolce. Sono ideali da friggere.
Hemerocallis

Indirizzi
Belmond Hotel Cipriani
Giudecca 10, 30133 Venezia, tel. 041 240801
Belmond.com/it/hotel-cipriani-venice
Orto delle Zitelle
Fud Fattoria Urbana Diffusa
fud.email – spiazziverdi.blogspot.it

FOTOGRAFIE TYSON SADLO

Caffarel
TORINO 1826

In primo piano bottiglia e bicchiere *Graphik*, vassoio **Hay Design**, bar spoon **RGMania**, cestello per il ghiaccio *Vertigo* di **Christofle**, tegamini **Ballarini**, salino **Funky Table,** dietro Boston shaker **Alessi**, bottiglia *Oxymore* di **Saint Louis**, tessuto sullo sfondo *Mrs Robinson* collezione *Rubelli Venezia* di **Rubelli**, piano in legno **Alpi**.

RICETTE
SERGIO BARZETTI
COCKTAIL
GIAIME MAURI
FOTOGRAFIE
RICCARDO LETTIERI
STYLING
BEATRICE PRADA
TESTI
AMBRA GIOVANOLI (CUCINA)
ANGELA ODONE (COCKTAIL)

CON IL GIUSTO spirito

Il cuoco ha creato un MENU INEBRIANTE, aromatizzando ogni piatto con UNA DIVERSA NOTA ALCOLICA. I barman propongono 6 COCKTAIL CONTEMPORANEI. Provati per voi anche in trasferta, in tre LOCALI MILANESI dove mondanità e drink sono ben mixati

Collaboratore storico della nostra rivista e cuoco amatissimo dal pubblico televisivo, SERGIO BARZETTI ha realizzato per noi un esclusivo menu alcolico. «In cucina è come nella vita», sottolinea. «Ci vogliono garbo e misura. Io punto sulla qualità degli ingredienti e sulla semplicità».

Che cosa vuol dire cucinare con l'alcol?
«Vuol dire sperimentare. Pensare le ricette di questo servizio è stata una sfida. Volevo creare piatti buoni ed equilibrati, sfruttando ed esaltando l'aromaticità dei diversi superalcolici senza coprire il sapore autentico del cibo, anzi rafforzandolo e dandogli un accento rock».
Cucinare con i distillati è tornato di moda?
«Insaporire le pietanze con brandy, rum, gin e grappa, ma anche con cocktail come Mojito, Caipirinha e Bloody Mary si sta dimostrando un modo stimolante per creare abbinamenti gastronomici insoliti e disinibiti. Quello che fa la differenza, però, è la quantità che se ne utilizza e la ricerca della sintonia giusta fra distillato e alimento».
Quale piatto alcolico cucini a casa?
«Adoro il risotto. Uno dei miei preferiti è quello con mele, Camembert e Calvados, un caposaldo del mio repertorio».
Ci racconti un tuo ricordo divertente sul binomio alcol-cucina?
«Agli inizi della mia carriera ho lavorato nelle cucine dei grandi alberghi e mi capitava di fare i turni di notte. Quando qualche ospite ritardatario ordinava il filetto, io ero contentissimo: lo scottavo appena con una spruzzata di brandy, poi, di nascosto, ne tagliavo un pezzetto e me lo mangiavo di gran gusto!».
Che cosa bevi dopo il lavoro?
«Non mi piace esagerare, però, se devo prendere qualcosa, mi concedo un bel bianco col Campari... Ma so anche essere più originale! Quando lavoravo in Brasile apprezzavo il Vodka Sour al maracuja. Certo, lì la frutta ha un altro sapore».

Dopo il liceo artistico e l'istituto alberghiero, ha fatto il barman a Cagliari, Barcellona e New York. Adesso è a Milano con il team di Drinkable - Berebeneovunque. GIAIME MAURI, con noi da anni, lo dice subito: «Gli alcolici preferisco berli piuttosto che usarli in cucina. Però...».

Però...?
«Mi piacerebbe mettermi alla prova anche ai fornelli, come quando facevo il cuoco in Sardegna. Marinare con il gin, sfumare con la tequila, fiammeggiare con il mezcal...».
Esiste un alcolico più adatto di un altro in cucina?
«Tutti possono andare bene. Il senso della misura e l'estro del cuoco sapranno adattarli al cibo nel modo migliore. Se devo sceglierne uno, direi il whisky: con la sua complessità aromatica riesce a mettere in luce sapori inaspettati, anche negli abbinamenti più consueti».
Ecco, gli abbinamenti. Sono anni ormai che si parla di foodpairing. Che cosa ne pensi?
«Il foodpairing, il metodo che cerca nelle similitudini delle molecole degli ingredienti la guida per sposare i sapori, credo che sia una delle vie possibili per trovare nuovi abbinamenti. Personalmente, preferisco lasciarmi guidare dai profumi, dall'esperienza e dalla voglia di provare cose nuove».
Torniamo alla miscelazione. In un cocktail bar che cosa ordini? Hai uno spirit preferito?
«Dipende dalla situazione, però non posso dire di avere un super alcolico preferito. Tra i cocktail invece non ho dubbi: Vodka Martini e Old fashioned. Semplici e diretti: secco il primo, dolce e avvolgente il secondo. E nessun twist per me. Solo classici, fedelissimi, senza rivisitazioni».

VERO O FALSO?
L'alcol evapora in cottura? Non subito. Servono oltre 3 ore perché non ne resti più alcuna traccia.

Scampi «tequila, sale e limone»

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
32 scampi piccoli – 1 limone
tequila – pepe di Sichuan
sale di mulinello – acqua tonica
foglie di sedano e germogli a piacere

ELIMINATE la testa degli scampi, poi tagliate il guscio lungo il ventre per liberare la polpa; battetela con il coltello ricavando una tartara e mescolatela in una ciotolina con 1 cucchiaio di tequila.
RICAVATE la scorza del limone con il pelapatate, tagliatela a listerelle sottilissime e tenetele da parte. Affettate il limone privato della scorza in rondelle spesse 5 mm, poi riducetele in minuscoli dadini, raccoglieteli in una ciotola e insaporiteli con un pizzico di pepe di Sichuan pestato grossolanamente e 2 cucchiai di tequila.
SCOTTATE le listerelle di scorza di limone in acqua bollente per 10-12 secondi, quindi scolatele e raffreddatele in acqua fredda. Distribuite nei piatti la tartara di scampi, i cubetti e le scorze di limone, fogliol ine di sedano e germogli a piacere. Completate con sale macinato al mulinello e con qualche goccia di acqua tonica, appena prima di portare in tavola.

TEQUILA
Ricavata dalla fermentazione e distillazione del frutto dell'agave blu, questa acquavite messicana si combina in modo speciale con i crostacei. Buona con pollo croccante e frutta esotica.

Piatto **Zaha Hadid Design**, vassoio a tre scomparti *Oxymore* di **Christofle**, piattino con greca blu *Labirinto* di **Richard Ginori 1735**, bicchierino *Tequila Pan* di **Ichendorf**, saliera *Colombina Fish* di **Alessi**, bicchiere *Tommy* di **Saint Louis**, tessuto di fondo *Belsuede* di **Dedar**.

Piatti *Carrara* di **Vista Alegre**, tumbler basculante *Manhattan* di **Ichendorf**, bottiglia *Barlume* di **Incipit**, posate **Mepra**, piattino rettangolare **Fornasetti**, tessuto *Squared* di **Dedar**.

ACQUAVITE DI MELE
Si ottiene dal sidro, il succo di mela fermentato, passato in alambicco, fino a ricavarne un distillato dal gradevole sapore dolce, di mela. Si usa soprattutto in ricette con formaggi saporiti e in dolci cremosi.

Ravioli con castelmagno e acquavite di mele

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g farina di farro – **300** g mela Renetta
80 g formaggio castelmagno di media stagionatura
30 g nocciole pelate – **3** uova
1 bustina di zafferano – acquavite di mele
burro – mele essiccate – sale

IMPASTATE le uova con la farina di farro, lo zafferano e 1 cucchiaio di acquavite, fino a ottenere una pasta fresca e dalla consistenza rustica; adagiatela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e fatela riposare in frigo per 20-30′.
MONDATE la mela e tagliatela a cubetti piccoli.
GRATTUGIATE il castelmagno.
SCIOGLIETE in padella una noce di burro e non appena sarà ben spumeggiante rosolatevi i cubetti di mela per 2-3′, poi sfumateli con 25 g di acquavite, lasciate evaporare per pochi secondi, infine spegnete e mescolatevi il castelmagno grattugiato ricavando un ripieno: ponetelo in frigorifero a raffreddare.
STENDETE la pasta in sfoglie spesse un paio di millimetri, ricavatene 40-42 quadretti di 7-8 cm e adagiate al centro di ciascuno una noce di ripieno. Chiudete ogni quadretto a triangolo, premendo bene lungo i bordi per sigillare la pasta, quindi risvoltate verso il basso la punta superiore e i lembi esterni di tutto il triangolo, infine congiungete le estremità ottenendo circa 40-42 tortelli.
SCALDATE 50 g di burro con le nocciole tagliate a metà, un pizzico di sale e 1 cucchiaio di acquavite.
LESSATE intanto i tortelli per 7-8′, poi scolateli, conditeli con il burro e le nocciole, infine completate con briciole di mele essiccate.

RASPBERRY MARTINI COCKTAIL

Si ispira a uno dei drink più famosi della storia. Agitato e non mescolato, come lo esige James Bond, con un tocco femminile alla Vesper Lynd. Deciso ed elegante

«UN MARTINI VA BENE. DUE SONO TROPPI, E TRE NON SONO ABBASTANZA»

James Grover Thurber

Coppa **RGMania**

Per raffreddare la coppa riempitela di **ghiaccio**.

Affinché il freddo si distribuisca uniformemente, colmate la coppa di **acqua**: *in questo modo tutta la superficie interna si raffredderà.*

Raccogliete in uno shaker composto da tre pezzi 45 ml di **gin**, *30 ml di* **vermut**, *2 gocce di* **cherry bitter** *e 1* **lampone**. *Unite poco* **ghiaccio** *e shakerate per 8-10 secondi.*

Vuotate la coppa. Filtratevi il cocktail attraverso un colino così da effettuare un «double strainer», cioè un doppio filtraggio, attraverso il colino che compone lo shaker e attraverso quello di rete metallica. Decorate con un altro **lampone**.

Coppa
LSA International

SAFRAN FRENCH 75

«Come un colpo di cannone» lo definirebbe cantando il Basilio de *Il Barbiere di Siviglia*. Creato a Parigi all'Harry's New York Bar, il *French 75* era così potente che i clienti suggerirono di chiamarlo come il cannone 75 millimetri usato dai Francesi nella Prima Guerra Mondiale. La nostra rivisitazione, coloratissima, è molto libera, ma non perde la verve dell'originale

SCIROPPO ALLO ZAFFERANO

Per preparare lo sciroppo portate a ebollizione 200 g di acqua, spegnete, unite 200 g di zucchero e una bustina di zafferano. Mescolate e fate raffreddare. Si conserva in frigo per 1-2 settimane.

1

Spremete 1/2 **limone** *nel bicchiere di uno shaker, detto tin. Riempite di* **ghiaccio** *un secondo tin.*

2

Unite 20 ml di **sciroppo** *dosandolo con un jigger (misurino conico graduato).*

3

Aggiungete 10 ml di **liquore Galliano**.

4

Infine versate anche 40 ml di **vodka Russian Standard**.

5

Trasferite tutto nel tin con il ghiaccio.

6

Chiudete con il tin che avete appena svuotato e shakerate.

7

Separate i tin, fermate il ghiaccio con uno strainer (colino rigido di acciaio) e versate il cocktail in una coppa fredda.

8

Decorate con petali essiccati di **fiordaliso** *e servite.*

Piatto *Ca' d'Oro* di **Sieger**, sottopiatto **Ghidini 1961**, coppe *Graphik* di **Christofle**, bicchiere verde *Tommy* di **Saint Louis**, piattino **Fornasetti**, tovagliolo **Tessilarte**, tessuto *Belsuede* di **Dedar**.

GIN
Limpido, balsamico, si estrae da una miscela di cereali aromatizzata con bacche di ginepro ed erbe. In cucina sta bene con carni rosse, verdure di sapore penetrante, come i cavoli, ma anche con il pesce.

Orate e cavolo viola al gin

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 4 filetti di orata
500 g cavolo viola
gin
bacche di ginepro
alloro – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale

ELIMINATE le foglie esterne del cavolo viola e la parte interna più dura, poi affettatelo in modo molto sottile, ricavando delle striscioline. Mescolatele in una ciotola con un pizzico di sale, 3 cucchiai di gin, 4 bacche di ginepro e 1 foglia di alloro.
STROPICCIATE con le mani un foglio di carta da forno e inumiditelo con il gin, poi stendetelo su una teglia, distribuitevi sopra il cavolo viola con il suo condimento e richiudetelo in modo da ottenere un cartoccio.
RIPULITE i filetti di orata dalle spine residue, adagiateli su un'altra teglia foderata di carta da forno, spennellateli con il gin e un filo di olio, poi infornateli insieme con il cartoccio di cavolo viola a 180 °C per 10-12'.
SFORNATE i filetti di orata, tagliateli in 3 pezzi e conditeli con un pizzico di sale. Serviteli con il cavolo viola e con qualche filo di erba cipollina.

Pennette al tè affumicato con salmone e vodka

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g trancio di filetto di salmone
320 g pennette
200 g panna fresca – 130 g vodka
tè affumicato – finocchietto
prezzemolo riccio
limone – burro – sale – pepe

TAGLIATE il salmone a pezzetti, mescolateli in una ciotola con 80 g di vodka, un ciuffo di finocchietto e fate marinare in frigo per circa 1 ora.
CUOCETE la panna in una pentolina con un pizzico di sale e di pepe, un po' di scorza di limone e 50 g di vodka, finché non si sarà ridotta di circa 1/4: ci vorranno circa 10'.
SCALDATE una padella antiaderente, senza condimenti, poi, fuori del fuoco, unitevi i pezzetti di salmone sgocciolati dalla vodka (conservandola per dopo), un cucchiaio di burro e mescolate; riportate sul fuoco molto basso, aggiungete metà della panna ridotta e cuocete per 1-2', rompendo via via il salmone in pezzetti più piccoli. Spegnete, versate metà della vodka tenuta da parte e aggiustate di sale e di pepe.
PORTATE a bollore una pentola di acqua con una presa di sale e 1 cucchiaio di tè, lessatevi le pennette, poi scolatele al dente e trasferitele nella padella con il salmone, aggiungendo anche il resto della panna. Cuocete tutto per 1-2', mescolando bene. Completate con ciuffi di finocchietto e prezzemolo tritato.

VODKA
Grano, patate, barbabietole da zucchero e melassa. Sono gli ingredienti da cui si distilla questo superalcolico incolore. Il suo gusto armonico e la sua forza si sposano egregiamente con pesci di sapore intenso, come il salmone e le aringhe. Sofisticata con il caviale e con le ostriche.

Piatti *Catene* di **Richard Ginori 1735**, bicchierini *Graphik* di **Christofle**, coltello **Broggi**, poggiacoltello *Vertigo* di **Christofle**, tessuto di fondo *Belsuede* di **Dedar**.

Piatto *Ca' d'Oro* di **Sieger**, vassoio in ottone **Francesco Meda** in esclusiva per yoox.com, bicchiere *Graphik* di **Christofle**, contenitore con campana dorata *Belle* di **Incipit**, cucchiaino **Mepra**, cestello per il ghiaccio *Pan* di **Ichendorf**, fondo in legno **Alpi**.

BRANDY
È l'acquavite di vino invecchiata per almeno un anno. Il suo sapore elegante, di legno e spezie è un'ottima compagnia per il prosciutto crudo, per il filetto di manzo, per il tonno rosso e per la pasticceria secca.

Filetto, verdure agre e sale al brandy

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g cuore di filetto di manzo
150 g zucca – 150 g zucchine
2 tuorli – 1 arancia – 1 uovo – brandy
aceto di vino rosso – alloro – olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso

MONDATE la zucca e le zucchine, quindi tagliatele in listerelle spesse circa 5 mm.
PORTATE a bollore 500 g di acqua con 200 g di aceto e qualche foglia di alloro, unite 4 cucchiai di brandy e lessatevi prima le zucchine per 4′, poi scolatele con la schiumarola e proseguite lessando la zucca per 6′.
ASCIUGATE entrambe le verdure con un canovaccio e conditele in una ciotola con abbondante olio extravergine.
MESCOLATE in una ciotolina 1 cucchiaio di sale grosso con 4 cucchiai di brandy e fatelo insaporire per circa 10′.
RACCOGLIETE nel bicchiere del mixer a immersione 1 cucchiaio di brandy, l'uovo, i tuorli, un pizzico di sale fino, un po' di scorza di arancia e 2 cucchiai del suo succo spremuto, aggiungete 170 g di olio di arachide e frullate ottenendo una maionese.
PASSATE il filetto nel sale grosso, ungetelo con l'olio extravergine di oliva e rosolatelo in una padella ben calda per 6-7′, voltandolo finché non si sarà dorato su tutti i lati.
TAGLIATE il filetto a fette non troppo spesse e sovrapponetele nei piatti a due a due, alternandole con le verdure. Completate con gocce di maionese, altre verdure e il sale aromatizzato al brandy.

Riempite un mixing glass (bicchiere di vetro con beccuccio) di **ghiaccio** *e versatevi 160 ml di* **Campari**.

Unite 160 ml di **Rabarbaro Zucca**.

Aggiungete 4 cucchiaini di **miele** *e mescolate con il bar spoon.*

Filtrate in una bottiglia e mettete in frigo per almeno 2 ore prima di servirlo. Si conserva in frigorifero per una settimana.

Riempite 4 bicchieri tipo tumbler basso con **ghiaccio**, *decorateli con un rametto di* **timo** *e con una scorza di* **arancia**.

Versate il Milano-Milano nei bicchieri e servite subito.

MILANO - MILANO

Una volta era il Milano-Torino, meglio noto come Americano: bitter milanese, vermut torinese, soda e scorza d'arancia. Eccolo nella versione total-meneghina con il Rabarbaro Zucca al posto del vermut. Preparatene un po' di più e conservatelo in un'elegante bottiglia in frigorifero. Sarete sempre pronti per accogliere gli ospiti

Bicchiere **RGMania**

Piattino bianco con la torta **Pols Potten**, piatto con volto **Fornasetti**, alzata verde *Belle* di **Incipit**, bicchiere *Oxymore* di **Saint Louis**, forchettine **Mepra**, tovagliolo **Tessilarte**, tessuto di fondo *Belsuede* di **Dedar**.

RUM
Derivato dalla distillazione del succo o della melassa della canna da zucchero, trova il suo connubio migliore con il cacao. Dolce, mielato, con note di tabacco, è eccellente anche con i formaggi di capra e con il foie gras.

Torta di zucchine con cacao e rum

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g zucchine
160 g zucchero di canna più un po′
150 g farina di farro più un po′
100 g fecola di patate
90 g zucchero semolato
80 g gocce di cioccolato
50 g mandorle con la pelle
50 g cacao amaro – limone – sale
50 g olio di arachide più un po′
50 g *rum bianco* – 45 g rum scuro
20 g miele – lievito in polvere per dolci

UNGETE con l'olio una tortiera (ø 24 cm), spolverizzatela con un po' di farina e di zucchero di canna.
SPUNTATE le zucchine e grattugiatele con la grattugia a fori grossi.
FRULLATE le mandorle con lo zucchero di canna ottenendo una polvere, poi unitevi il cacao, 250 g delle zucchine grattugiate, il rum scuro, l'olio, il miele, un pizzico di sale e proseguite fino a ricavare una salsa; aggiungete infine, in due riprese, la farina, la fecola e un cucchiaino di lievito setacciati e frullate nuovamente il composto.
INCORPORATEVI quindi 60 g di gocce di cioccolato, versate tutto nella tortiera e distribuitevi sopra le gocce di cioccolato rimanenti. Infornate a 170-180 °C per 30′. Scaldate in una casseruola il rum bianco con lo zucchero semolato, un pizzico di sale, un paio di scorze di limone e qualche goccia del suo succo spremuto; portate a bollore, quindi aggiungetevi le zucchine avanzate e cuocetele per 8-10′, mescolando spesso. Sfornate la torta, fatela intiepidire e portatela in tavola con le zucchine sciroppate.

POKER DI SORBETTI

Mescolate spremute e frutta fresca, panna, caffè e cioccolato con un generoso goccetto di alcol e mettete in freezer. Anche senza la gelatiera, basta poco per aperitivi e dopocena da piccoli brividi

Bicchieri dei sorbetti 1 e 2 *Pan* di **Ichendorf**, bicchieri dei sorbetti 3 e 4 *Graphik* di **Christofle**, shaker **RGMania**, cucchiaino lungo dorato **Funky Table**, tessuto sullo sfondo collezione *Rubelli Venezia* di **Rubelli**, fondo di legno **Alpi**.

1. AMERICANO E SUCCO DI ARANCIA

Ingredienti per 4-6 sorbetti:
***100 g** vermut – **60 g** Campari*
***2** arance – zucchero*

Spremete 1 arancia per recuperarne il succo, quindi pelate a vivo l'altra in modo da ottenere degli spicchi senza pellicine. Sciogliete sul fuoco 30 g di zucchero in 100 g di acqua; fate raffreddare lo sciroppo ottenuto, poi mescolatelo con il succo di arancia, il Campari e il vermut. Distribuite il cocktail nei bicchieri, immergetevi 1 o 2 spicchi di arancia e ponete in freezer per almeno 2 ore, mescolando tutto ogni 20-30′, in modo da rendere lisci i sorbetti.

2. CIOCCOLATO, GRAPPA, CAFFÈ

Ingredienti per 4-6 sorbetti:
***200 g** cioccolato fondente tritato*
***200 g** panna fresca – **150 g** miele*
***100 g** caffè espresso*
***50 g** grappa*

Portate a bollore la panna. Raccogliete il cioccolato in una ciotola con il miele, versatevi sopra la panna bollente e mescolate fino a ottenere una ganache, poi unitevi il caffè, la grappa e mescolate bene. Fate raffreddare a temperatura ambiente, poi versate tutto in gelatiera e mantecate finché non otterrete un sorbetto.

3. SPRITZ APEROL CON MELAGRANA

Ingredienti per 4-6 sorbetti:
***200 g** Aperol – **100 g** vino Prosecco – **50 g** succo di melagrana – **1** mela verde acqua frizzante o seltz*

Mescolate in una ciotola l'Aperol, il Prosecco, il succo di melagrana e 150 g di acqua frizzante o di seltz. Mettete in freezer per 2 ore, mescolando ogni 20-30′ per "rompere" i cristalli di ghiaccio che via via si formeranno e dare al sorbetto una consistenza più liscia. Mondate la mela, senza sbucciarla, quindi tagliatela a dadini, e uniteli al sorbetto appena prima di servirlo.

4. PERE E WHISKY

Ingredienti per 4-6 sorbetti:
***750 g** pere – limone*
menta – whisky

Mondate le pere, tagliatele a cubetti e mescolateli in una ciotola con il succo di 1/2 limone e 2-3 foglie di menta spezzettate. Mettete in freezer a congelare per almeno 2 ore. Frullate i cubetti di pera ghiacciati. Distribuite il sorbetto nei bicchieri, aggiungete in ognuno 1 cucchiaio di whisky e completate con altre foglie di menta.

«GRANDE È LA FORTUNA DI COLUI CHE POSSIEDE UNA BUONA BOTTIGLIA, UN BUON LIBRO, UN BUON AMICO»

Molière

A sinistra, Matteo Rizzolo, head mixologist del Mandarin Bar & Bistrot.

MILANO, PARADISO PER COCKTAILISTI

Tre indirizzi dove il bere miscelato diventa un'esperienza. Estrema raffinatezza, sperimentazione e anche un po' di mistero

MANDARIN ORIENTAL, MILAN

Via Andegari 9, tel. 0287318888

Cuore Op Art di uno degli hotel più esclusivi di Milano, il Mandarin Bar & Bistrot si mostra in tutta la sua eleganza, marmi lucenti, bancone maestoso, velluti e luci confortevoli. La professionalità è super, ma dirlo è superfluo. Ci accoglie la solare Roberta Amaro, Assistant PR Manager, per presentarci il team di bartender guidato da Matteo Rizzolo, qui da marzo.

Come nasce la vostra drink list?

«Dal confronto costante e affiatato di tutta la squadra. Ognuno contribuisce con le proprie idee e le proprie passioni».

Com'è nato il Madama Butterfly?

«L'idea me l'ha suggerita la mia compagna, con la quale parlo molto spesso delle nuove ricette. Dopo aver letto il libretto dell'opera di Puccini, crearlo è stato immediato. Ogni personaggio è identificato da un ingrediente: Pinkerton, l'ufficiale americano, è il bourbon, Cho Cho-San, Madama Butterfly, è il sakè, il figlio è lo zenzero. E Giacomo Puccini è rappresentato dal Sangue Morlacco».

Con che cosa si accompagna?

«Quando lo ha provato, il nostro chef Antonio Guida ha subito proposto un abbinamento con una spuma di gorgonzola. Anche qui ritorna l'opera con il suo tragico finale: una piccola ciotola di porcellana contiene una spuma bianca, completata da polvere di lampone disidratato. Da quando l'abbiamo messo in carta, è uno dei più richiesti».

E lei, invece, che cosa beve?

«Il mio distillato preferito è il gin. Oggi è tornato di moda. Noi ne proponiamo una trentina di etichette per accontentare anche i più esigenti. Come me».

Sopra, uno scorcio del bancone del Mandarin Bar & Bistrot. Sotto, solo una piccola parte della ricchissima scelta di distillati. A destra, il cocktail Madama Butterfly.

MADAMA BUTTERFLY

Ingredienti per 1 cocktail: ***40 ml*** *sakè –* ***20 ml*** *bourbon* ***20 ml*** *Sangue Morlacco succo centrifugato di zenzero fresco – ghiaccio*

Mettete in freezer la coppa dove servirete il cocktail. Raffreddate un mixing glass riempiendolo di ghiaccio, lasciatevelo brevemente, poi eliminatelo. Versatevi il sakè, il bourbon, il Sangue Morlacco e un bar spoon di succo di zenzero. Unite pochi cubetti di ghiaccio per non diluire troppo il cocktail, mescolate e versate, fermando il ghiaccio con uno strainer, nella coppa appena tolta dal freezer. Decorate con una farfalla di carta. Potete servirlo con dadini di gorgonzola stagionato e briciole di frutti rossi disidratati.

CARLO E CAMILLA IN SEGHERIA

Via G. Meda 24, tel. 028373963

Cucina liquida. Così Filippo Sisti, vulcanico e sorridente bartender, definisce il suo lavoro.

Che cosa vuol dire cucina liquida?

«Rispondo con una domanda: che differenza c'è tra cuoco e barman? Uno impiatta e l'altro versa in un bicchiere, uno frigge, l'altro shakera e così via. La vera differenza è che il cuoco una mela può cuocerla, modificandone il gusto, mentre un barman raramente lo fa. Ma perché no? Sono partito da questa idea per creare le mie ricette, che non hanno niente di convenzionale».

E Carlo Cracco, che ha creato la Segheria, ha avuto un ruolo nel suo lavoro di ricerca?

«Carlo ha creduto in me e, tre anni fa, mi ha proposto di seguirlo nella sua nuova impresa. Certamente, mi ha indicato la strada, ma poi mi ha lasciato la libertà di provare. Cerchiamo di fare tutto noi (al bar sono in cinque, *ndr*), abbiamo una piastra a induzione dietro il bancone e ogni giorno cuciniamo le ricette per la sera. Per esempio, per il cocktail The everlasting gaze, ispirato a un piatto di tortelli di zucca, svuotiamo una zucca dei semi (lasciandola intera e conservando la calotta superiore), la riempiamo di birra, zenzero fresco, tè nero e poco zucchero, la richiudiamo con il suo "tappo", la mettiamo in una casseruola con poca acqua e la cuociamo a fuoco lento per 1 ora e 15'. Poi frulliamo e filtriamo ottenendo il *preparato di zucca* per il drink. Lo scarto non lo buttiamo: viene essiccato e polverizzato per diventare uno degli elementi della decorazione finale. E questa è solo una parte delle preparazioni che compongono questo cocktail».

Un po' troppo difficile da replicare a casa?

«Meglio venire a berlo qui».

La zona ristorante è caratterizzata da spazi ampi e luminosi e da lunghe tavole che invitano a conversare con i vicini. Sopra, a destra, il cocktail servito in un bicchiere a forma di zucca.

THE EVERLASTING GAZE

Ingredienti per 1 cocktail:
***50 ml** preparato di zucca, birra e zenzero – **45 ml** rum bianco profumato con amaretti affumicati – **20 ml** succo di limone – **15 ml** liquore al miele e chiodi di garofano – pompelmo rosa – gaufre – alchechengi ghiaccio*

Raccogliete del ghiaccio in un tin, nell'altro versate il preparato di zucca, il liquore al miele, il rum bianco, il succo di 1/2 pompelmo e quello di limone. Versate il mix nel tin col ghiaccio, chiudete con il tin svuotato e shakerate brevemente. Filtrate in un bicchiere con ghiaccio, completate con un pezzetto di gaufre e un alchechengi.

Total black per la zona bar del gastro-bistrot di Carlo Cracco. Sopra, Filippo Sisti.

THE SPIRIT

Via Piacenza 15, tel. 0284570612

Deve dire grazie a uno scherzo Carlo Simbula se oggi si agita dietro il bancone del The Spirit, proponendo le sue creazioni alcoliche.
Sardo di origini, milanese di adozione, guida la squadra di barman di questo locale dal 24 maggio 2017, il giorno dell'inaugurazione. Varcato il portone si perde piacevolmente il senso del tempo e dello spazio: in un silenzio ovattato ogni cosa sembra avere un'aura magica. Dalla carta dei cocktail ai mazzi di carte da gioco che i "members", i soci, ricevono in regalo quando si iscrivono: le produce la stessa casa che fornisce il mago David Copperfield. Anche il cocktail che ci ha preparato ha qualcosa di misterioso...

Che cosa significa «lu bancu di Disisa»?

«La leggenda narra di un tesoro nascosto in una grotta nel Feudo di Disisa, vicino a Monreale; era custodito da spiriti malvagi che impedivano di tornare indietro a tutti quelli che cercavano di rubarlo. Solo lasciandolo lì si ritrovava la via per uscire».

Cibo e cocktail vanno sempre più a braccetto: con che cosa lo servirebbe?

«Con un classico milanese: un risotto giallo preparato al salto».

Quali sono il suo spirit e il suo ingrediente preferiti?

«Scelgo il rum sia da bere liscio, sia miscelato perché ha una nota alcolica decisa ma sa essere anche dolce. Ortaggi e frutta entrano sempre di più nelle ricette di noi mixologist. Il più versatile, per me, è il frutto della passione: si sposa molto bene con quasi tutti gli alcolici, aggiungendo carattere con la sua acidità delicata».

Carlo Simbula mentre shakera il cocktail che ha scelto per noi. Sotto, a sinistra, il suo «Lu bancu di Disisa».

LU BANCU DI DISISA

Ingredienti per 1 cocktail:
30 ml *liquore al mandarino*
30 ml *Marsala –* ***25 ml*** *succo di limone*
15 ml *succo di cranberry*
15 ml *sciroppo di zenzero*
1 *fettina di arancia disidratata*
ghiaccio – menta

Raccogliete tutti gli ingredienti liquidi in uno shaker "tre pezzi" colmo di ghiaccio. Shakerate per 10-15 secondi, poi versate, filtrando, in un tumbler con ghiaccio. Decorate con un ciuffetto di foglie di menta e con la fetta di arancia disidratata.

Carlo Simbula racconta la leggenda del tesoro ad Angela Odone. Il bancone di radica percorso da una lama di luce e tutti gli arredi sono del designer venezuelano Juan Carlos Viso.

FOTOGRAFIA LUCA VISENTINI

GLI IRRINUNCIABILI
DEL MOBILE BAR

Sempre sfavillanti, con forme a volte imperscrutabili, gli strumenti dei mixologist sembrano l'armamentario di un avveniristico alchimista. Scoprite qui sotto a che cosa servono

1 RGMANIA
BAR SPOON
È il cucchiaino lungo per mescolare i drink nel mixing glass (bicchiere grande per i cocktail miscelati e non shakerati) o nel bicchiere. A forma di goccia, di acciaio inox, è lungo 30 cm.
16,27 € *rgmania.com*

2 ALESSI
STRAINER
È un filtro in acciaio con molla per bloccare all'interno del mixing glass o dello shaker il ghiaccio usato per preparare il drink. Grazie alla molla lo strainer si adatta perfettamente al contenitore. Disegnato da Ettore Sottsass per Alessi nel 1979.
37 € *alessi.com/it*

3 RGMANIA
JIGGER
Per non sbagliare le dosi è indispensabile il misurino formato da un doppio cono graduato. Di ispirazione giapponese, ha i bordi arrotondati e un anello centrale bombato. Si consiglia di lavarlo a mano per conservarne la lucentezza.
6,71 € *rgmania.com*

4 IVV
CALICE MARTINI
Immancabile tra i bicchieri di casa. Di vetro trasparente, fa parte della collezione *Hollywood*. Elegante e slanciato è alto 19 cm.
19,90 € *ivvshop.it*

5 VILLEROY & BOCH
BICCHIERE DA LONG DRINK
Si ispira allo stile degli anni '30 il bicchiere della linea *Charleston*. È fatto di un cristallo particolare, che non si rovina in lavastoviglie.
12,90 € *villeroy-boch.it*

6 TESCOMA
SHAKER
Quello classico in acciaio è formato da 3 parti: il tin (bicchiere o campana), la parte forata per filtrare e il tappo. Lo shaker della linea *Presto* ha una capacità di mezzo litro e si lava in lavastoviglie.
23,90 €
tescomaonline.com

L'uomo, la terra, il futuro

DA UN PICCOLO "SEME", PIANTATO OLTRE 160 ANNI FA, È CRESCIUTA GENAGRICOLA, OGGI PROTAGONISTA ASSOLUTA E MODELLO DI RIFERIMENTO DEL SISTEMA AGRICOLO ITALIANO

CI SONO STORIE CHE FANNO LA DIFFERENZA. PERCHÉ HANNO ALLE SPALLE UN PROGETTO LUNGIMIRANTE E IL DESIDERIO DI CREARE QUALCOSA DI STRAORDINARIO. COME QUELLA DI GENAGRICOLA CHE INIZIA NEL 1851 QUANDO LE ASSICURAZIONI GENERALI DECIDONO DI ACQUISIRE LA TENUTA CA' CORNIANI. UN'AREA PALUDOSA DI 1700 ETTARI, IN PROVINCIA DI VENEZIA, TRASFORMATA, ATTRAVERSO UN'ESTESA OPERA DI BONIFICA, IN UN CENTRO AGRICOLO ALL'AVANGUARDIA E POI IN UN VERO BORGO DENSAMENTE ABITATO. UN MODELLO ECONOMICO E SOCIALE, PER L'EPOCA, RIVOLUZIONARIO, DIVENTATO SUBITO UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL SETTORE.

OGGI GENAGRICOLA È LA PIÙ GRANDE AZIENDA AGRICOLA ITALIANA CON LE SUE 25 REALTÀ, I 13.000 ETTARI COLTIVATI E UN IMPEGNO DA PROTAGONISTA NEI SETTORI DELLA VITICOLTURA, DELLE COLTURE ERBACEE, DELL'ALLEVAMENTO E DELLE ENERGIE RINNOVABILI. A GUIDARLA VERSO IL FUTURO, TRE VALORI FONDAMENTALI, QUALI LA SOSTENIBILITÀ, LA SICUREZZA E IL SOCIALE, CHE SI TRADUCONO NELL'ATTENZIONE AL PAESAGGIO, NELLA SCELTA DI UN'AGRICOLTURA DI PRECISIONE, E NON INTENSIVA, IN UNA FORTE POLITICA DI TUTELA DEL LAVORO E DELLE PERSONE E NELLA VOLONTÀ DI RIPORTARE IL MONDO AGRICOLO A PUNTO DI RIFERIMENTO DELLE COMUNITÀ LOCALI.

DELLE 25 AZIENDE DI CUI SI COMPONE OGGI GENAGRICOLA, L'ULTIMA ACQUISIZIONE IN CAMPO VITIVINICOLO È LA TENUTA COSTA ARÈNTE IN VALPANTENA. UNA VALLE VOCATA ALLA PRODUZIONE DI VINI DELLA VALPOLICELLA, COME L'AMARONE E IL RIPASSO. QUI I VIGNETI GODONO DI UN MICROCLIMA FAVOREVOLE, INDISPENSABILE PER LA SANITÀ DELLE UVE E PER L'APPASSIMENTO DEI GRAPPOLI.

IN ALTO A SINISTRA LA TENUTA CÀ CORNIANI. A DESTRA UNO DEI TERRENI COLTIVATI A SEMINATIVI DA GENAGRICOLA. FRA LE PRINCIPALI COLTURE, IL GRANO, LE BARBABIETOLE DA ZUCCHERO E IL MAIS, CON CUI PREPARARE LA POLENTA.

COSTA ARÈNTE RIPASSO AFFINATO SULLE VINACCE DELLE UVE PASSITE SI PRESENTA COME UN VINO ELEGANTE, STRUTTURATO E RICCO DI PROFUMI. È SOSTENUTO DA UN BUON GRADO ALCOLICO, NON INVADENTE.

Millefoglie di polenta, radicchio e taleggio

Ingredienti per 8 persone: 1 kg radicchio rosso 500 g farina di mais bramata – 500 g latte 250 g macinato di manzo – 200 g taleggio 85 g burro più un po'– 80 g farina – 3 scalogni 2 tuorli – formaggio grattugiato – alloro – timo olio extravergine di oliva – sale – pepe

Portate a bollore 2 litri di acqua con 25 g di sale e una foglia di alloro, poi abbassate la fiamma e versatevi la farina a pioggia stemperandola con la frusta; cuocete per circa 45' mescolando di continuo. Bagnate uno stampo da plum cake (12x30 cm, h 8 cm), trasferitevi la polenta, livellatela e copritela con un foglio di carta da forno bagnato: fate raffreddare, poi mettete in frigo per 4-6 ore. Mondate il radicchio e affettatelo. Tritate gli scalogni e rosolateli in 4 cucchiai di olio con un mazzetto di timo per 1-2', poi unite il macinato di manzo, il radicchio e cuocete a fuoco basso, per 20'. Scaldate il latte in una casseruola. In un'altra pentolina sciogliete il burro con la farina, ottenendo un composto detto roux, unitelo nel latte caldo e mescolate per evitare grumi. Cuocete finché non otterrete una besciamella, quindi unitevi il taleggio a dadini, i tuorli e un pizzico di sale; coprite con un foglio di carta da forno e fate raffreddare. Sformate il plum cake e tagliatelo in 24 fette spesse 0,5 cm; disponetene 8 su una placca foderata di carta da forno, distribuitevi sopra uno strato di radicchio e manzo, un'altra fetta di polenta e uno strato di besciamella. Proseguite con un'ultima fetta di polenta, radicchio e manzo, besciamella, un ciuffetto di burro, poco formaggio grattugiato e infornate a 190 °C per 10-12'. Servite le millefoglie di polenta con foglioline di timo.

GENAGRICOLA

nuovo come L'OLIO

È BUONO, FA BENE E NON POSSIAMO FARNE A MENO (OGNI ANNO NE CONSUMIAMO PIÙ DI DIECI CHILI A TESTA). IN OTTOBRE ARRIVA QUELLO DELL'ANNO. PREPARIAMOCI A SCEGLIERLO CON I CONSIGLI DEL NOSTRO ESPERTO

I frantoi lavorano a pieno ritmo per spremere le olive del nuovo raccolto. È questo il momento di organizzare uno shopping tour in uno dei tanti paesi dell'olio italiani. Come si riconosce quello di qualità? Lo abbiamo chiesto a Luigi Caricato, scrittore e oleologo, organizzatore dell'evento Olio Officina Festival (la settima edizione si terrà a Milano dall'1 al 3 febbraio 2018) e autore di molti libri, tra cui, ultimo, l'*Atlante degli oli italiani* per Mondadori.

Come si sceglie un olio extravergine?
«Assaggiandone tanti, con un atteggiamento di curiosità e senza preclusioni riguardo l'area geografica di provenienza. Il colore non è sinonimo di qualità, a patto che l'olio non sia molto pallido, invece i profumi ci possono dare indicazioni importanti; devono sempre essere gradevoli, puliti e riconducibili alla verdura o alla frutta: pomodoro, carciofi, mandorla, mela… All'assaggio l'olio deve essere fluido e non deve mai lasciare la bocca unta o impastata. Meglio appuntarsi via via gli oli preferiti, con i relativi prezzi, per conservarne ricordo. L'ideale è selezionarne almeno due o tre, da usare in base alle diverse preparazioni».

Come si legge l'etichetta? Quali sono gli «indicatori» da tenere d'occhio per valutare la qualità?
«L'etichetta riporta una serie di informazioni importanti, ma che di per sé non assicurano la bontà di un olio. Prima di tutto è indicata la tipologia merceologica: extravergine o semplice olio di oliva; il tipo di coltivazione: agricoltura convenzionale o biologica; l'origine: Dop, Igp, 100% italiano o di produzione estera. Vi sono poi altre voci informative, come la dicitura "spremitura o estrazione a freddo", da preferire poiché indica un processo produttivo in grado di mantenere intatte le proprietà benefiche dell'olio: ma più che un'informazione è uno specchietto per le allodole, perché, a differenza di vent'anni fa, oggi è un procedimento usato da tutti».

Luigi Caricato

Parliamo dei polifenoli. Che cosa sono e perché sono importanti?
«I polifenoli, ma è più corretto chiamarli biofenoli, sono l'anima dell'olio. Si tratta di una vasta famiglia di componenti che svolge diverse funzioni, nutritive, conservanti e antiossidanti. Sono anche i responsabili delle sensazioni gustative e olfattive e quindi determinano la caratterizzazione sensoriale degli oli».

Qual è il prezzo corretto dell'olio? Serve per orientarsi nella grande distribuzione?
«Il prezzo inganna. In Italia l'olio è il prodotto più soggetto a promozioni. È una politica commerciale sbagliata che danneggia tutti, anche il consumatore, che può essere indotto a pensare che un prezzo basso sia per forza sinonimo di bassa qualità, mentre non è sempre vero. Stabilire un prezzo "sicuro" non è possibile: l'olivicoltura ha costi di produzione molto differenti tra pianura, collina e montagna. L'olio estero, per esempio, costa meno perché la produzione è più economica. Conviene quindi scegliere in base alle proprie preferenze, e con un'accortezza: riservare gli oli meno pregiati per la cottura e quelli più particolari per l'impiego a crudo».

E i tanti extravergini esteri venduti in Italia?
«Quest'anno abbiamo importato l'80% dell'olio, perché non ne produciamo abbastanza. Non piantiamo più olivi e molti oliveti sono in stato di abbandono; abbiamo un'olivicoltura vetusta, con costi di produzione elevati e consumatori poco disposti a spendere. Per importare meno olio dall'estero, dobbiamo rinnovarci e produrre di più. Ma non bisogna avere pregiudizi. Tutti gli oli sono buoni, se lavorati bene; l'origine cambia solo il profilo sensoriale, ma la qualità può essere alta ovunque».

QUATTRO ETICHETTE DA PROVARE

Tre suggerimenti per gli acquisti nelle botteghe gourmand e al supermercato. E un campione che si è imposto all'attenzione mondiale, vincendo un premio molto prestigioso

€ 18
Olio di Luce
Luce della Vite
Toscana
Firmato dai Frescobaldi, famiglia del vino da sette secoli, è fatto con olive frantoio, più una parte di leccino, pendolino e moraiolo. È un fruttato intenso, con sentori di pomodoro e carciofo. Piacevole il finale amaragnolo e piccantino. **Montalcino (SI),** ***lucedellavite.com***

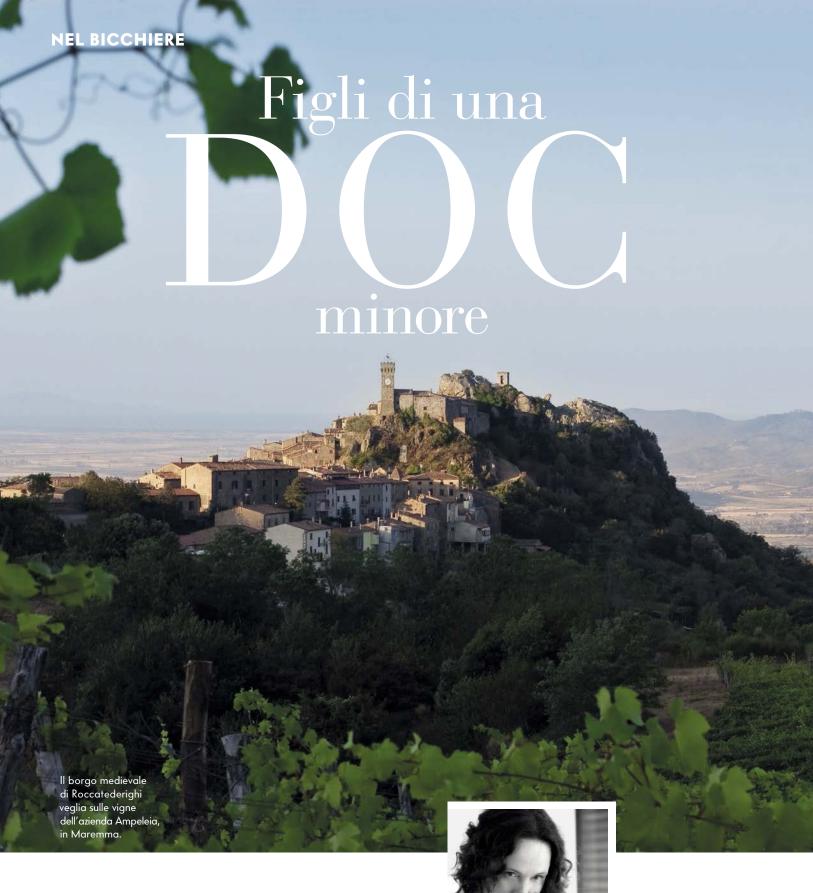
€ 8,49
Gocce d'Oro - Rocchi
Toscana
Da agricoltura biologica, è un olio fruttato di media intensità, versatile e adatto sia in cottura sia crudo. Ha profumi di carciofo ed erbe di campo e un gusto morbido e rotondo, con finale ammandorlato. Lo produce un'azienda familiare, in attività dal 1901. Si trova al supermercato.
Lucca, ***rocchi.it***

€ 30
Muraiolo
Mia Italy
Umbria
Da sole olive moraiolo, profuma di erbe e carciofo e ha un gusto sapido e persistente, con note di mandorla e cardo. Il suo packaging innovativo ha vinto il primo premio al concorso internazionale Le forme dell'Olio 2017. *Bello da regalare, oltre che buono.*
Spello (PG), ***miaitaly.it***

IL SUPERPREMIATO
€ 40
TreFórt - Paolo Bonomelli
Veneto
Non è un caso che la sponda orientale del Garda sia chiamata Riviera degli Ulivi. Nasce qui l'olio premiato come migliore del mondo al concorso *Evooleum*. È fatto con trep e fort, due varietà autoctone, che Paolo Bonomelli ha riscoperto e valorizzato. Un campione di equilibrio tra note fruttate, amare e piccanti. **Torri del Benaco (VR),** ***paolobonomelli.com***

A CURA DI VALENTINA VERCELLI, FOTOGRAFIA GIACOMO BRETZEL

Figli di una DOC minore

Il borgo medievale di Roccatederighi veglia sulle vigne dell'azienda Ampeleia, in Maremma.

NELLE REGIONI CHE PRODUCONO GRANDI VINI, LE DENOMINAZIONI BLASONATE OFFUSCANO IL RESTO DEL TERRITORIO. IN **TOSCANA** NON ESISTONO SOLO BRUNELLO, CHIANTI E BOLGHERI. C'È UN MONDO SCONOSCIUTO, DI PICCOLI VIGNAIOLI ED ETICHETTE ECCELLENTI

Valentina Vercelli
Dopo la laurea in lettere, mi sono chiesta che cosa avrei voluto fare. Scrivere e viaggiare. Appagante, ma poco remunerativo, e ci ho bevuto su per dimenticare. Così è nata la mia passione per il vino.

TERRITORI DI LUCCA E PRATO

1. Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2015 Tenuta di Valgiano
Uve sangiovese, syrah e merlot per un rosso profondo, che è pura espressione del territorio. Invecchia con la stessa grazia di Sean Connery. Con arrosti e cinghiale in umido. *85 euro. Vendita online: sì.*
Capannori (LU), ***valgiano.it***

2. Podere Concori Bianco 2016 Podere Concori
Gabriele Da Prato ha scommesso sulla sua Garfagnana. E ha vinto con questo mix di pinot bianco e chenin blanc, fresco concentrato di profumi ed eleganza. Con risotti di pesce e verdure e con il sushi. *14,50 euro. Vendita online: sì.*
Gallicano (LU), ***podereconcori.com***

3. Montecarlo Bianco 2016 Tenuta del Buonamico
Esiste una Montecarlo senza casinò che si affaccia su un mare di vigne. Nascono qui vini fruttati e di beva spensierata, come questo bianco. Con insalata di mare, polpo e patate. *9,50 euro. Vendita online: sì.*
Montecarlo (LU), ***buonamico.it***

4. Barco Reale di Carmignano Ser Biagio 2016 Tenuta di Artimino
Proviene da una storica zona vinicola, un tempo tenuta di caccia medicea, questo rosso versatile a base di uve sangiovese, cabernet e merlot.
Per una cena tra amici. Con crostini toscani, pasta al ragù, pollo alla diavola. *9,50 euro. Vendita online: sì.*
Carmignano (PO), ***artimino.com***

TERRITORI DI FIRENZE, AREZZO, SIENA

1. Chianti Montalbano 2016 Tenuta Cantagallo
Montalbano, la denominazione meno conosciuta del Chianti, dà rossi versatili, come questo sangiovese, ideale con primi piatti alle verdure e carni bianche. Fresco, va bene anche con il pesce. *6,50 euro. Vendita online: sì.*
Capraia e Limite (FI), ***tenutacantagallo.it***

2. Cortona Syrah 2014 Stefano Amerighi
Il Syrah a Cortona ha trovato la sua terra di elezione in Italia e Stefano Amerighi è tra i produttori migliori. Elegante, fruttato e speziato, è ottimo con grigliate di carne e selvaggina. *23 euro. Vendita online: sì.*
Cortona (AR), ***stefanoamerighi.it***

3. Cuna 2013 Podere Santa Felicita
I Pinot nero dell'Appennino toscano saranno famosi: questo, prodotto da Federico Staderini, è già un fuoriclasse: lasciatelo in cantina per qualche anno e vi farà innamorare. Con agnello al forno e filetto al tartufo. *36 euro. Vendita online: sì.*
Pratovecchio (AR), tel. 335453072.

4. Vernaccia di San Gimignano 2016 Castello Montaùto
Nel XIII secolo la Vernaccia era un dono per gli ospiti importanti. Sapido e floreale, è ottimo con panzanella e spaghetti con le vongole. *13,50 euro. Vendita online: sì.*
San Gimignano (SI), ***castellodimontauto.it***

TERRITORI DI PISA E GROSSETO

1. Unlitro 2016 Ampeleia
L'alicante nero ha inebrianti profumi di macchia mediterranea e la bottiglia da un litro è ideale per una cena tra amici. Sapido e succoso, si abbina con pasta al ragù, tonno alla griglia, pollo al forno, pane e salame. *11 euro. Vendita online: sì.*
Roccatederighi (GR), ***ampeleia.it***

2. Montescudaio Rosso Montaleo 2014 Pagani De Marchi
Rosso rubino, con profumi di frutti rossi, erbe e spezie, da uve sangiovese e poco cabernet e merlot, è un'etichetta «poca spesa, tanta resa». Resiste in cantina per qualche anno. Con primi con sughi di carne e cacciucco. *9,50 euro. Vendita online: sì.*
Casale Marittimo (PI), ***paganidemarchi.com***

3. Maremma Toscana Bianco Litorale 2016 Val delle Rose
Questo Vermentino profuma di frutta estiva ed è un invito alla spensieratezza. Per sentirsi come Irene Grandi, in vacanza da una vita. Per aperitivo e con antipasti di pesce. *13,50 euro. Vendita online: sì.*
Grosseto, ***valdellerose.it***

4. Chardonnay 2014 Monteverro
Ecco un sogno che si avvera. Quello di Georg Weber di creare grandi vini in Maremma. Ed è anche la sfida (vinta) di fare un bianco importante in una terra di rossi. Elegante e caldo, è avvolgente come il cachemire. Con carni bianche e pesci con salse strutturate. *79 euro. Vendita online: sì.*
Capalbio (GR), ***monteverro.com***

Diritto di tappo: «*Il vino lo porto io*»

Al ristorante con la propria bottiglia di vino? Si può. In cambio del servizio (e del mancato guadagno), si riconosce al ristoratore un compenso che varia, a seconda del tipo di locale, da 5 a 50 euro. In Italia è una tradizione agli albori, ma qualcosa si muove. Via libera al Piazza Duomo di Alba, al Del Cambio di Torino, al Manna e al Daniel di Milano... Ma attenzione, sul diritto di tappo i ristoratori si dividono: verificate sempre, senza paura di fare figuracce (perfino Madonna si porta il vino da casa, insieme ai calici giusti) e senza dimenticare di chiedere quanto costa il servizio. Ci sarà anche chi, come Andrea Fontana della Trattoria il Gabbiano di Corte de' Cortesi, risponde: «Ma che compenso! Basta un bicchiere di vino per l'oste!».

TESTI VALENTINA VERCELLI, FOTOGRAFIE ANDREA SCARAMUZZA, RICCARDO LETTIERI

DAVIDE OLDANI
49 anni, chef
del Ristorante D'O
a San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI),
una stella Michelin,
e ideatore della
Cucina Pop,
ovvero l'alta cucina
a prezzi accessibili.

Risotto? MACCHÉ, È PASTA!

LE RARE VOLTE IN CUI **DAVIDE OLDANI** PREPARA LA CENA A CASA SCEGLIE PIATTI VELOCI E GOURMET. DA COPIARE SUBITO

Davide Oldani mangia raramente a casa come succede alla gran parte dei cuochi. Ma quando può cucinare per la famiglia, la compagna Evelina Rolandi, che lui chiama «la Eve», e Camilla Maria, la loro bimba di tre anni, inventa piatti rapidi e molto, ma molto buoni. Come gli «acini» mantecati di questa pagina, facilissimi e da standing ovation. «È un piatto succulento che non richiede molti grassi perché, se cuociamo la pasta come un risotto, manteniamo gli amidi all'interno e la consistenza risulta più cremosa», spiega. Per «ascoltare» le sue ricette, accendete Radio 24 il sabato mattina dalle 9 alle 10 dove con Pierluigi Pardo parlerà della sua Cucina Pop.

Pasta mantecata al profumo di arancia e caffè

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g pasta corta (tipo gli «acini di pepe» di De Cecco)
100 g Grana Padano Dop Riserva
60 g burro
15 g aceto di vino bianco
5 g polvere di caffè macinato
2 pere Angélys sbucciate, a fette sottili
1 arancia, la scorza e la polpa pelata a vivo
sale

METTETE sul fuoco una pentola con un litro di acqua. Aspettate che giunga a ebollizione, poi scaldate la pasta in una casseruola senza aggiungere grassi, tostandola per un paio di minuti.
BAGNATE poco alla volta, come se fosse un risotto, con l'acqua bollente non salata, poi salate.
TERMINATE la cottura, rispettando il tempo indicato sulla confezione della pasta, levate dal fuoco e mescolate insieme con il burro, il grana, l'aceto e la scorza di arancia grattugiata.
ADAGIATE la pasta nei piatti fondi e completate con un pizzico di polvere di caffè, la polpa dell'arancia e le fette di pera (se potete, tagliatele con l'affettatrice).

«Se si cuoce la pasta unendo poca acqua alla volta, si conservano gli amidi e il sapore»

RICETTA DAVIDE OLDANI, **A CURA DI** FRANCESCA DE PASCALE, **FOTOGRAFIE** GIACOMO BRETZEL, PRESSO IL RISTORANTE D'O

Io non perdo mai il filo

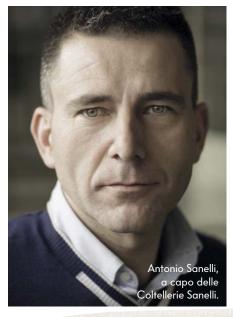
IN UN BORGO DI MONTAGNA SOPRA LECCO, I **SANELLI** PRODUCONO COLTELLI COME UN SECOLO FA. CON IL MEGLIO DELLA TECNOLOGIA DI OGGI, MOLTA FANTASIA E POCHISSIMA NOSTALGIA

A CURA DI SARA TIENI

«L’officina di famiglia? Era il mio doposcuola già dalle elementari: sono cresciuto fra i coltelli». Strana infanzia quella di Antonio Sanelli. Un luogo che per la maggior parte di noi sarebbe stato tassativamente proibito per lui era un «parco giochi». Ecco come è cominciata la storia di un signore dalla parlata schietta, un po’ ruvida e le idee molto chiare, che è riuscito a prendere le redini, insieme con i cugini, dell’attività di famiglia, le Coltellerie Sanelli, e a renderla un successo internazionale. Fondata nel 1864, la Sanelli ha la sua sede storica a Premana, un borgo di poco più di duemila abitanti a 1000 metri di altitudine, con case arroccate sulla roccia nella remota Valvarrone, sopra Lecco. Qui, già dal Medioevo, si forgiavano spade, forbici e articoli da taglio e si lavorava il ferro, estratto dalle vicine miniere.

Antonio Sanelli, a capo delle Coltellerie Sanelli.

ALTA PRECISIONE Affilatura a mano nelle officine Sanelli di Premana, nel Lecchese.

Un modello della linea Premana con impugnatura Biomaster arricchita con ioni d’argento.

Gli chef chiedono strumenti sempre più sicuri e performanti. Per questo ci siamo concentrati sull’affilatura perfetta. E abbiamo brevettato un manico “intelligente”.

Oggi siete famosi nel mondo: l’intuizione giusta?
«Ci siamo specializzati in strumenti da cucina di alto livello. Dobbiamo tutto però all’intraprendenza del bisnonno Ambrogio Sanelli, che nella seconda metà dell’800 avviò l’attività. Aveva fatto pratica nelle officine veneziane e affinato l’arte su un barcone galleggiante, a Verona. Rientrato a Premana, rimise in funzione da solo uno degli antichi forni fusori abbandonati. Una piccola rivoluzione con cui è iniziata la nostra storia».

Qual è stata, invece, la sua rivoluzione?
«Abbiamo introdotto le macchine, le più tecnologiche, acquistate in Germania. Il problema di tante aziende italiane è quello di riuscire a evolversi senza perdere il patrimonio storico di artigianalità ed esperienza. Oggi noi siamo hi-tech ma, se volessimo, potremmo produrre ancora coltelli come nell’800. Nel 2014, per i 150 anni della Sanelli, l’abbiamo anche fatto, rieditando un modello d’archivio».

Come si fanno convivere artigianalità e tecnologia?
«Con la creatività. Sa come mi è venuta l’idea per la nostra linea di coltelli di ispirazione orientale? Da una scopa. Stavo cercando un pezzo di legno per abbozzare un’impugnatura: in azienda c’era solo una vecchio manico di scopa. L’ho utilizzato per creare un prototipo da passare al nostro progettista. Ne è nata una collezione di utensili che ci invidiano in tutto il mondo».

Qui vedo l’artigianato, ma la tecnologia dov’è?
«Nella continua ricerca dei materiali. Abbiamo brevettato un’impugnatura, battezzata Biomaster. Ha un nuovo rivestimento verde arricchito di ioni d’argento, con una funzione antibatterica. Un fattore molto importante per chi lavora con gli alimenti».

Gli chef amano molto i vostri prodotti: come rispondete alle loro esigenze?
«La cucina è in forte evoluzione e gli strumenti richiesti devono essere sempre più sicuri e performanti, avere una buona tenuta del filo e grande maneggevolezza. Per ottenere questo risultato bisogna disporre di un ottimo acciaio: noi utilizziamo quello chirurgico».

Che cosa rende speciale un vostro coltello?
«L’affilatura perfetta, per esempio. In questo la bravura di un artigiano è fondamentale: quella manuale sarà sempre migliore di quella meccanica. Un buon prodotto inoltre ha lama e impugnatura ben bilanciate. Abbiamo collaborato con il Politecnico di Milano per ottimizzare l’ergonomia dei nostri coltelli, in modo che chi li usa non si affatichi. Devono essere come un paio di occhiali: ci si deve dimenticare di indossarli, tanto sono leggeri».

Dalle montagne lombarde alla televisione: voi siete i fornitori di vari show cooking.
«Collaboriamo con *Masterchef e Celebrity Masterchef Italia*, con *Hell’s Kitchen,* sia per la versione italiana sia polacca, e con il talent *Top Chef Italia*».

Che cosa vogliono star della cucina come Antonino Cannavacciuolo o Carlo Cracco?
«Prodotti personalizzati. C’è un coltello per ogni occasione: lunghi e sottili per i salumi, alti e spessi per le verdure. Ne produciamo anche uno creato apposta per un formaggio cremoso come il gorgonzola. Il più strano? Uno a croce, con due lame perpendicolari per tagliare la mortadella a spicchi. Ce lo commissionò una nota azienda di salumi».

Lei ha tre figli: in bottega si sta formando una quinta generazione di Sanelli?
«Dipende, il loro posto se lo dovranno guadagnare. Voglio che prima imparino le lingue, viaggino. Il mio rimpianto è quello di non aver studiato di più».

Oltre a produrli, li colleziona i coltelli?
«No, però ne conservo uno regalatomi anni fa da colleghi americani che riforniscono anche l’esercito. Sostenevano che le nostre lame eguagliavano in qualità le loro, studiate per usi militari. Per il resto non mi piace guardare al passato. Il mio motto è lo stesso di mio nonno: sempre avanti».

FOTOGRAFIE LODOVICO MOTTARELLA, MARIO DONADONI

La natura: dalla tazza al piatto

IL PROFUMO DI UNA TISANA POMPADOUR HA MOLTE SFUMATURE: PUÒ DARE ENERGIA, FARCI DORMIRE BENE O AIUTARE A SPEZZARE IL RITMO. OPPURE DIVENTARE LA PROTAGONISTA DELLA TAVOLA CON LA COMPLICITÀ DI UN GRANDE CHEF

LA QUALITÀ NASCE DALLE MATERIE NATURALI E SI PERFEZIONA NEL CORSO DELLA STORIA. DAL 1913 POMPADOUR È IL MARCHIO SINONIMO DI TISANE E INFUSI. VIENE FONDATO A DRESDA DA TEEKANNE, LA PIÙ CELEBRE CASA DA TÈ TEDESCA, CHE IN QUEST'OCCASIONE LANCIA LE BUSTINE (IDEA BRILLANTE DELLA MAISON GIÀ INVENTRICE DELLA CONFEZIONE DI MISCELE A PACCHETTO). IL SACCHETTINO DI GARZA RICHIAMA LA BORSA IN STILE ROCOCÒ INDOSSATA DA MADAME DE POMPADOUR, FAVORITA DI RE LUIGI XV. DA QUI IL NOME. OGGI TROVIAMO 60 TIPOLOGIE DI PRODOTTO, IL PIÙ GRANDE ASSORTIMENTO SUL MERCATO ITALIANO, MATERIE PRIME ECCELLENTI, CONOSCENZE TECNICHE PROFONDE, UNA CONTINUA RICERCA, TUTTO ABBINATO A UNA FORTE RESPONSABILITÀ SOCIALE. IL RISULTATO È UN VERO INCONTRO CON LA NATURA. E ORA ALLA QUALITÀ POMPADOUR SI AGGIUNGE IL SAPERE DEI GRANDI CHEF CON COLLABORAZIONI COME QUELLA CON **NORBERT NIEDERKOFLER** DEL RISTORANTE ST. HUBERTUS (DUE STELLE MICHELIN) A SAN CASSIANO IN VAL BADIA. È L'AUTORE DELL'ORZOTTO CON BURRO DI CAPRA, GELATINA DI VERBENA E MELISSA (A DESTRA): UNA RICETTA CHE SVELA COME INFUSI E TISANE POSSONO DIVENTARE INGREDIENTI GOURMET.

DIGESTIVA E CALMANTE, LA VERBENA REGALA UNA BEVANDA TONIFICANTE, PERFETTA DOPO I PASTI E PER ASSICURARSI UN SONNO SERENO. IL SAPORE È PIACEVOLE, SOPRATTUTTO IN QUESTA VERSIONE CUI IL LEMON MYRTHE AGGIUNGE UNA NOTA FRESCA E AGRUMATA.

UN PROFUMO FRESCO SIMILE A QUELLO DELLA MENTA, MA CON UN ACCENNO DI LIMONE, SI SPRIGIONA DALLA TAZZA: L'INFUSO DI MELISSA È UN PIACERE PER IL PALATO E UN ALLEATO PER RILASSARSI E DIGERIRE. È RICCO DI POLIFENOLI, DAL POTERE ANTIOSSIDANTE.

Orzotto con burro di capra e gelatina di verbena e melissa

Ingredienti per 4 persone
Orzotto con burro di capra
150 g orzo perlato – 500 g fondo vegetale
50 g burro di capra – 25 g burro vaccino
50 g parmigiano reggiano grattugiato
10 g trifoglio di montagna – 4 g timo-limone
2 g foglie di pepe di montagna
10 g melissa – 5 g menta – sale
Verbena al limone
300 g acqua – 9 bustine Melissa Pompadour
7 bustine Verbena Pompadour
4 g agar agar
3 fogli di gelatina ammollati in acqua fredda
Composizione
2 g melissa a julienne – 2 g verbena a julienne

Orzotto con burro di capra
In un tegame tostate l'orzo, bagnate con il fondo vegetale caldo e lasciate evaporare a fuoco lento per 17 minuti circa. Togliete dal fuoco e mantecate con burro vaccino, burro caprino e parmigiano reggiano. Aggiustate di sale e unite le erbe tritate grossolanamente.

Verbena al limone
Sbollentate il contenuto delle bustine di Melissa e di Verbena, scolatelo e raffreddatelo in acqua e ghiaccio conservando il liquido di cottura. Frullatelo aggiungendo il liquido di cottura, ormai freddo anch'esso. Filtrate il frullato e aggiungete l'agar agar. Portare quindi a bollore il liquido facendolo addensare, poi togliete dal fuoco e incorporate la gelatina ammollata. Versate in 4 stampi circolari del diametro di 5 cm, fino a raggiungere uno spessore di 3 mm circa. Lasciate gelificare in frigorifero per 1 ora.

Composizione
Versate un mestolo di orzotto nei piatti, senza stenderlo. Aggiungete la julienne di melissa e verbena e coprite con il disco di gelatina. Decorate a piacere con erbe e fiori eduli freschi e ramoscelli di trifoglio sfogliati.

NORBERT NIEDERKOFLER HA REALIZZATO QUESTA RICETTA CON I PRODOTTI POMPADOUR: LE ERBE SONO PARTE DELLA SUA CUCINA COSÌ COME DELLA CULTURA GASTRONOMICA DELLE DOLOMITI, PATRIA DELLO CHEF DUE STELLE MICHELIN AL RISTORANTE ST. HUBERTUS DI SAN CASSIANO.

ottobre

IL RICETTARIO

TESTI
LAURA FORTI
VALENTINA VERCELLI
ANGELA ODONE
AMBRA GIOVANOLI

FOTOGRAFIE
RICCARDO LETTIERI

STYLING
BEATRICE PRADA

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

PRONTI A TAVOLA — CIME DI RAPA, FUNGHI, CAVOLI DI TUTTI I COLORI, ZUCCA E TOPINAMBUR IN 17 PIATTI PRONTI DA 25 MINUTI IN POI. CON PROPOSTE SENZA GLUTINE E UNA SORPRESA DEDICATA AI VEGANI

Torta di pane alle olive e capperi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
600 g farina Manitoba
150 g olive nere snocciolate
60 g pomodori secchi sott'olio
30 g olive taggiasche snocciolate
30 g capperini sott'aceto
5 g lievito di birra fresco
olio extravergine di oliva – sale

SCIOGLIETE il lievito di birra in 350 g di acqua tiepida, poi unitela alla farina e impastate. Aggiungete 12 g di sale. Lavorate l'impasto finché non sarà omogeneo, ponetelo quindi in una ciotola, copritelo con un canovaccio inumidito e lasciatelo lievitare per circa 1 ora.
FRULLATE le olive nere, le taggiasche e i pomodori secchi con 10 g di olio e 30 g di acqua, ottenendo una crema.
STENDETE la pasta con il matterello a uno spessore di 2-3 mm, cercando di ottenere un quadrato. Rifilatelo ai lati, poi spalmate la crema su tutta la superficie. Aggiungete i capperini sgocciolati. Foderate il fondo di una tortiera (ø 25 cm, h 6 cm) con un disco di carta da forno.
TAGLIATE la pasta in 8 strisce larghe 6 cm, quanto l'altezza dello stampo, e arrotolatele in girelle.
DISPONETELE nello stampo, formando un fiore: una girella al centro e le altre intorno, un po' distanziate tra loro. Fate lievitare ancora, coperto, per 1 ora.
UNGETE infine in superficie con poco olio e infornate la torta a 190 °C per 45-50'.

FATE COSÌ
Sistemate le girelle nello stampo con l'apertura verso l'interno, per evitare che si srotolino: lievitando e cuocendo, aderiranno le une alle altre.

CUOCO ALESSANDRO PROCOPIO

Insalata di porcini cotti e crudi

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g funghi porcini
120 g pane casareccio
50 g ribes sgranati (rossi e bianchi)
20 g olio di sesamo
sesamo bianco – menta
olio extravergine di oliva
sale

PULITE bene i porcini; tagliate le teste lasciando solo qualche centimetro di gambo e affettatele a lamelle sottili. Tagliate a pezzetti il resto dei gambi.
ARROSTITE i gambi in una padella, con 2 cucchiai di olio extravergine per 8-10′, salateli e spegnete. Profumateli con qualche foglia di menta tritata.
TAGLIATE il pane a cubetti e rosolateli per 2-3′ in una padella con un filo di olio extravergine.
PREPARATE una vinaigrette: frullate con il mixer a immersione il ribes, l'olio di sesamo e 40 g di olio extravergine, un pizzico di sale, quindi setacciate la salsa ottenuta.
RACCOGLIETE in una insalatiera i porcini a lamelle, quelli arrostiti e i dadini di pane; completate con il sesamo bianco e condite con la vinaigrette.

Le migliori cime di rapa si mangiano adesso, all'inizio dell'autunno, quando sono ancora tenere e poco amare.

Piatto della torta di pane **Scandola Marmi**, tovaglia azzurro chiaro **La Fabbrica del Lino**, tessuti **Once Milano**.

Crema di patate e porri con cavolfiori

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g patate
400 g cavolfiori colorati puliti (viola, verde, giallo e bianco) – **250 g** porro – aneto
vino bianco secco – aceto di mele
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PELATE le patate e tagliatele a fette. Mondate il porro e affettatelo.
ROSOLATE il porro in una casseruola con un filo di olio, per 4-5′, poi aggiungete le patate e mescolate.
BAGNATE con mezzo bicchiere di vino e, dopo 2′, aggiungete 750 g di acqua; salate e cuocete per 40′.
TAGLIATE i diversi tipi di cavolfiori in piccole cime e scottatele in acqua bollente salata per 3′ ognuno: cuoceteli separatamente, per mantenere i loro colori; rimarranno molto croccanti. Conditeli con olio, un pizzico di sale e aceto di mele.
FRULLATE le patate, i porri con il loro liquido di cottura fino a ottenere una crema fluida e vellutata.
SERVITELA con i cavolfiori, completando con aneto tritato, pepe e olio crudo.

Riso con cime di rapa e stracciatella

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g cime di rapa – **320 g** riso
300 g stracciatella di burrata
70 g formaggio grattugiato
40 g burro – **40 g** acciughe sott'olio
2 scalogni – peperoncino secco
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE le cime di rapa e tuffatele per 5′ in acqua bollente salata.
SCOLATELE e strizzatele delicatamente, tenetene da parte un po' intere, per la guarnizione e sminuzzate tutte le altre finemente con un coltello.
SBUCCIATE gli scalogni e tritateli; rosolateli in una padella con 2 cucchiai di olio e un po' di peperoncino; saltatevi le cime per 3′.
TOSTATE il riso a secco per 1-2′, in una casseruola, bagnatelo con un mestolo di acqua bollente salata e portatelo a cottura in circa 15′, aggiungendo altra acqua salata poca per volta. Alla fine, unite le cime di rapa saltate e mantecate con il burro e il formaggio grattugiato.
SERVITE completando alla fine con la stracciatella, le cime di rapa intere tenute da parte, le acciughe spezzettate e un pizzico di peperoncino.
DA SAPERE Se siete cuochi esperti, potete ridurre i tempi di esecuzione iniziando con la tostatura del riso e preparando le cime mentre portate a cottura il risotto.

Tagliatelle con finferli, mela e noci

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g tagliatelle fresche
350 g finferli puliti – **100 g** gherigli di noce
1 mela verde – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE i finferli a pezzetti; tagliate la mela a dadini senza sbucciarla.
ROSOLATE i dadini di mela in una padella con 2 cucchiai di olio finché non prendono colore. In un'altra padella, saltate i finferli con 2 cucchiai di olio per 5′; sfumateli con uno spruzzo di vino bianco, salate e pepate, poi unite i dadini di mela e spegnete.
LESSATE la pasta in acqua bollente salata; scolatela e saltatela nella padella con i funghi e le mele.
SERVITE con le noci sminuzzate.

CUOCO TOMMASO ARRIGONI

Capesante con zucca piccante e caffè

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 capesante
350 g coste
200 g zucca pulita
90 g patata
40 g formaggio grattugiato
1 spicchio di aglio
maggiorana – timo – senape in polvere
brodo vegetale – polvere di caffè
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE le coste, dividendo le foglie dai gambi; sbollentate i gambi per 8′, poi aggiungete anche le foglie e proseguite la cottura per 1′; scolate e tuffate gambi e foglie in acqua e ghiaccio.
SBUCCIATE la patata e tagliatela a tocchetti, tagliate a pezzetti la zucca e rosolatele per 4-5′ in una padella con 1 cucchiaio di olio, lo spicchio di aglio schiacciato con la buccia e un rametto di maggiorana.
AGGIUNGETE 300 g di brodo vegetale e proseguite la cottura a fiamma bassa per circa 40′, finché il liquido non si sarà asciugato. Eliminate l'aglio e frullate tutto, unendo sale, pepe e un pizzico di senape (dosatela secondo il vostro gusto, senza esagerare). Trasferite la crema in una tasca da pasticciere.
PULITE le capesante, eliminando il corallo e rosolatele in una padella con 1 cucchiaio di olio aromatizzato con un rametto di timo per 1-2′ per lato, a seconda della loro grandezza.
TAGLIATE le coste a pezzetti e rosolatele in padella con 2 cucchiai di olio per 2′.
DISTRIBUITE in ciascun piatto 10 g di formaggio grattugiato, adagiatevi 3 capesante, completate con ciuffi di crema di zucca e patata e le coste saltate, spolverizzate con un pizzico di polvere di caffè e portate in tavola.

Il corallo, cioè la lingua arancione delle capesante, si può scottare per due secondi in padella e poi frullare con olio e sale: si ottiene una salsa per condire la pasta o per mantecare il risotto.

CUOCO TOMMASO ARRIGONI

Sgombro con salsa di avocado

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g filetti di sgombro
oppure 4 sgombri interi da 300 g cad.
870 g sedano rapa
550 g porri
250 g 1 avocado
40 g salvia
1 spicchio di aglio
timo – farina – limone
olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE il sedano rapa, tagliatelo a cubetti e rosolatelo in una padella con 2 cucchiai di olio, l'aglio sbucciato e un rametto di timo per 6'; bagnate con 100 g di acqua, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 20', quindi eliminate l'aglio.
PULITE i porri, togliendo la guaina esterna, la barba e la parte verde, tagliateli a julienne per il lungo e infarinateli leggermente.
SFOGLIATE la salvia e friggetela insieme ai porri in abbondante olio di arachide per 2-3'.
SBUCCIATE l'avocado, tagliatelo a pezzi e frullatelo con il succo di mezzo limone, sale, pepe e 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva.
CUOCETE i filetti di sgombro in una vaporiera con un pizzico di sale per 7' da quando l'acqua bolle.
SERVITE lo sgombro, accompagnandolo con la salsa di avocado, i cubetti di sedano rapa, la salvia e i porri fritti.

Rombo cotto nel fieno

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,7 kg rombo
300 g cavolo nero
250 g uva Italia
140 g fieno
10 g 1 stecca di cannella
sale

MONDATE il cavolo nero, eliminando i gambi.
DIVIDETE gli acini di uva per il lungo e togliete i semi.
PULITE il rombo, lavatelo e asciugatelo con carta da cucina.
RICOPRITE una teglia da forno con la metà del fieno, rifilando con una forbice le estremità sporgenti; adagiatevi sopra il rombo, salatelo e ricopritelo con le foglie di cavolo nero e l'uva. Aggiungete anche la cannella e ricoprite tutto con il fieno rimasto, rifilandolo con le forbici. Appoggiate sopra un'altra teglia di uguali dimensioni e infornate a 180 °C per 1 ora e 10'.
ELIMINATE il fieno che ricopre il rombo, sfilettatelo, regolate eventualmente di sale e servitelo con il contorno di cavolo nero e uva.
DA SAPERE Il fieno in cucina è un ingrediente profumato e benefico, che si usa da secoli in alcune valli di montagna per cuocere le carni, ma anche per preparare zuppe e infusi o per stagionare i formaggi. Il migliore è quello raccolto nei prati in quota fino alla fine di settembre, ricco di particolari piante, fiori ed erbe.

Piatto dello sgombro **Virginia Casa**, tovagliolo azzurro **Once Milano.**

CUOCO SAURO RICCI

Cavolfiore in crosta con salsa piccantina

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
800 g 1 cavolfiore di media grandezza
300 g funghi porcini mondati
260 g 2 dischi di pasta sfoglia
180 g funghi pleurotus mondati
100 g patate
5 cipollotti – **2** carote – **1** gambo di sedano
1 cipolla – **1** uovo – salsa di soia
vino bianco secco – rafano fresco
timo – alloro – zenzero fresco
olio extravergine di oliva
pepe – sale

MONDATE sedano, carote e cipolla e tagliateli a dadini; rosolateli in casseruola con 1-2 cucchiai di olio, una foglia di alloro e un rametto di timo. Dopo 10-12′ unite i funghi a tocchi e proseguite per 20′ sulla fiamma al minimo, poi aggiungete 2 cucchiai di salsa di soia, sfumate con un bicchiere di vino bianco e proseguite nella cottura per altri 20′ unendo, se necessario, mezzo bicchiere di acqua. Le verdure dovranno attaccarsi leggermente al fondo della casseruola e sarà proprio questo a renderle così gustose. Alla fine eliminate alloro e timo e frullate in crema. Pepate e aggiustate di sale, se serve. Raccogliete la crema ottenuta in una tasca da pasticciere.
MONDATE il cavolfiore rifilando la costa centrale leggermente, poi scottatelo intero in acqua salata per 5-6′ immergendolo del tutto.
SCOLATELO, fatelo intiepidire e dividetelo a metà tagliandolo lungo la costa centrale. Farcite generosamente gli spazi tra i ciuffetti con la crema aiutandovi con la tasca, riaccoppiate le due metà ricomponendo il cavolfiore.
ACCOMODATELO su un disco di pasta sfoglia, copritelo con il secondo disco di pasta sfoglia e chiudete rifilando e sigillando bene i bordi.
SPENNELLATE la superficie di uovo sbattuto e infornate a 170 °C per 20′ circa.
CUOCETE le patate e i cipollotti a tocchetti, coperti di acqua per 20′; poi frullate in crema con un pezzettino di zenzero e uno di rafano grattugiati (dosateli secondo il vostro gusto), aggiungete 60 g di acqua, 25 g di olio e frullate ancora fino a ottenere una crema liscia, aggiustate di sale alla fine.
SFORNATE il cavolfiore in crosta e servitelo con la salsa piccantina in ciotoline a parte.

Cotto intero e farcito con un ragù di carne, il cavolfiore diventa un importante piatto unico.

Piatto del cavolfiore in crosta **Virginia Casa**, piatto delle verdure arrostite **Scandola Marmi**, tovagliolo vinaccia dell'insalata e tovagliolo azzurro delle crocchette **Once Milano**.

Verdure arrostite e mousse al taleggio

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 12 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
1 kg zucca – **550 g** rape
500 g topinambur – **500 g** vino rosso secco
300 g carote – **200 g** scalogni mondati
200 g castagne fresche sbucciate e pelate
200 g panna fresca – **100 g** taleggio
100 g zucchero – **2** pere Kaiser
essenza di senape – nocciole tostate
timo – alloro – salvia – maggiorana
limone – olio extravergine di oliva – sale

RIDUCETE il taleggio a dadini privandolo della crosta e raccoglietelo in una ciotola. Portate a ebollizione la panna, poi versatela sui dadini di taleggio mescolando fino a quando il formaggio non si sarà sciolto. Quindi frullate con il mixer a immersione, filtrate, fate raffreddare e mettete in frigo per 12 ore.
PORTATE a ebollizione il vino rosso con lo zucchero.
SBUCCIATE le pere e detorsolatele, tagliatele in spicchi, immergetele totalmente nel vino bollente, fatele cuocere per 6-7′. Spegnete e lasciate raffreddare le pere nel liquido. Alla fine unite 3-5 gocce di essenza di senape dosando la quantità secondo il vostro gusto. Prestate particolare attenzione nel maneggiare l'essenza di senape poiché è fortemente urticante. Per semplificare usate mostarda di pere già pronta.
DECORTICATE e pulite la zucca, tagliatela in triangoli irregolari e smussate gli angoli.
PELATE i topinambur e tagliateli in tocchi. Mondate le rape e scottatele in acqua salata con poco succo di limone per 10′. Raschiate le carote e tagliatele in triangoloni, sbollentateli insieme alla zucca in acqua bollente salata per 3′, scolatele, immergete i topinambur e cuoceteli per 7-8′.
SCOTTATE gli scalogni per 1′.
LESSATE le castagne per 2′ e poi rosolatele in padella con poco olio per 5-6′.
MONTATE il composto di taleggio e panna con le fruste elettriche fino a ottenere una spuma.
RACCOGLIETE in un'ampia casseruola, unta di olio, qualche rametto di timo, 1-2 foglie di alloro, 2-3 di salvia e un paio di rametti di maggiorana. Rosolate tutte le verdure lessate, castagne comprese, sulla fiamma al minimo per 15-20′ girando ogni singolo pezzo su tutti i lati in modo che si arrostisca molto bene.
TRITATE grossolanamente le nocciole.
DISTRIBUITE i tocchi di verdure nei piatti e completate con ciuffi di mousse di taleggio e le nocciole tritate. Decorate a piacere con alloro e maggiorana.

CUOCO SAURO RICCI

Sono ottimi da "cuocere" con il sale come il cavolo anche i carciofi.

Insalata pressata di cavolo viola al limone

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti più 30′ di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
600 g cavolo viola
40 g uvetta – **2** limoni – **1** mela Golden
concentrato di mela o sciroppo di agave
semi di girasole tostati
olio extravergine di oliva – sale

IMMERGETE l'uvetta in acqua tiepida per ammorbidirla e reidratarla per 5-10′.

AFFETTATE molto sottilmente il cavolo.
RACCOGLIETELO in una ciotola, salatelo con 2 prese di sale e massaggiatelo in modo da distribuire il sale uniformemente, poi lasciate macerare mentre preparate il resto.
SGOCCIOLATE l'uvetta e asciugatela leggermente con carta da cucina.
SBUCCIATE la mela e tagliatela a dadini.
UNITE i dadini di mela e l'uvetta al cavolo, condite con il succo di un limone e mezzo e con 3 cucchiai di concentrato di mela. Mescolate bene, poi pressate tutto, coprite con la pellicola e appoggiatevi sopra un peso. Lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno 30′.
SGOCCIOLATE l'insalata, muovetela con le dita oppure con la forchetta per darle nuovamente volume, condite con 2 cucchiai di olio e 2 di semi di girasole.
DISTRIBUITE nel piatto di portata decorando con fettine di limone.

Crocchette di fave con crema di sedano rapa

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
500 g 1 sedano rapa
200 g fave secche già ammollate
180 g carote
160 g cipolla
150 g sedano
60 g prezzemolo con i gambi
20 g gambi di finocchietto
20 g coriandolo con i gambi
bicarbonato – senape al miele
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

MONDATE il sedano rapa, tagliatelo a tocchi e sbollentatelo in acqua non salata per 9-10′. Sgocciolatelo e frullatelo in crema con 50 g di olio extravergine, 50 g di olio di arachide, un pizzico di sale e 2-3 cucchiai di senape al miele.
MONDATE le carote, il sedano e la cipolla e tagliate tutto in piccoli pezzetti.
SPEZZETTATE i gambi di finocchietto, il prezzemolo e il coriandolo, gambi compresi.
FRULLATE i pezzetti di verdura in un frullatore potente unendo anche le erbe e le fave già ammollate.
RACCOGLIETE il composto ottenuto in una ciotola, aggiungete un pizzico di bicarbonato, aggiustate di sale e formate delle crocchette usando due cucchiai.
FRIGGETE le crocchette in abbondante olio di arachide bollente fino a completa doratura, scolatele su carta da cucina e spolverizzate di sale.
SERVITE le crocchette con la crema di sedano rapa.
DA SAPERE Se il vostro frullatore non è abbastanza potente, frullate tutte le verdure separatamente; raccoglietele quindi in una ciotola e mescolatele bene per amalgamarle.

Roast-beef classico

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′ più 20′ di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE
2,5 kg lombata di manzo
rosmarino – salvia – aglio
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

PULITE la carne dall'eventuale grasso in eccesso e rosolatela in una casseruola con 4-5 cucchiai di olio caldo, a fiamma alta. Voltatela su tutti i lati, rosolandola in tutto per circa 7-8′.
BAGNATELA con mezzo bicchiere di vino, versandolo sul fondo della pentola e non direttamente sulla carne, per non infradiciarla. Salatela.
UNITE rosmarino, salvia e uno spicchio di aglio. Infornate a 180 °C per 1 ora. Una volta sfornata la carne, fatela riposare per 20′, coperta con un foglio di alluminio: i succhi si distribuiscono nuovamente nella polpa in modo uniforme e, quando si affetta, non fuoriescono.

FATE COSÌ

1 *Rosolate la carne su tutti i lati per creare una crosticina uniforme.*

2 *Non bucate la polpa per evitare che i succhi fuoriescano. Se non avete le apposite pinze, utilizzate due cucchiai di legno.*

CUOCHI WALTER PEDRAZZI
E ALESSANDRO PROCOPIO

Cosce di pollo in padella con erbe

IMPEGNO Medio
TEMPO 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 cosce di pollo – timo – rosmarino
alloro – origano – prezzemolo
vino bianco secco – aglio – sale

DIVIDETE i fusi dalle sovracosce; appoggiate i quattro pezzi sul lato della pelle, in una padella fredda, con il fondo cosparso di sale.
AGGIUNGETE 2 spicchi di aglio tagliati a metà con la buccia; salate e coprite la carne con un foglio di alluminio, poi appoggiatevi sopra un peso, che la tenga ben schiacciata (una pentola piena di acqua). Fate cuocere per circa 7-8′.
VOLTATE i fusi, rimettete il peso e cuocete per altri 7-8′; togliete il peso, voltate le sovracosce e alzate un po′ la fiamma; aggiungete timo, rosmarino, alloro e origano. Dopo 2′ bagnate con un bicchiere di vino bianco.
CUOCETE ancora per 6-8′, quindi spegnete. Togliete la carne, filtrate il sughetto e completatelo con abbondante prezzemolo tritato.

Pentola del roast-beef **Alessi**, coltello **Zwilling**, tovagliolo **Once Milano**.

Tazze con la marmellata di agrumi **Potomak Studio**.

Torta «tavolozza» di agrumi

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30′ più raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
430 g zucchero – **150 g** burro – **80 g** farina 00
80 g farina di semi di zucca non tostati oppure farina di mandorle
3 uova – **1** tuorlo – **1** limone – **1** arancia
1 pompelmo – **1** pompelmo rosa – **1** lime
lievito in polvere per dolci – sale

LAVATE tutti gli agrumi ed eliminatene la calotta inferiore e superiore, poi, senza sbucciarli, ricavate da ciascun agrume un paio di rondelle spesse circa mezzo centimetro e privatele dei semi.
FODERATE una teglia (ø 28 cm) con carta da forno e distribuitevi le rondelle di agrumi che avete preparato, alternandone grandezze e colori.
GRATTUGIATE un po′ di scorza da tutti gli agrumi che vi sono rimasti e tenetela da parte, poi tagliateli a pezzetti grossolani, eliminando via via i semi.
PESATE gli agrumi che avete ridotto a pezzetti (i nostri erano circa 750 g; questa operazione serve per dosare lo zucchero in giusta proporzione), poi raccoglieteli in una casseruola e copriteli di acqua: portate a bollore, quindi scolate tutto e riportate nuovamente a bollore con acqua pulita. Ripetete queste operazioni per altre 2 volte, infine scolate gli agrumi e cuoceteli in una casseruola con 200 g di acqua e circa il 40% di zucchero rispetto al peso della frutta (noi ne abbiamo aggiunti 300 g) per 30-40′, finché non otterrete una marmellata grossolana.
SETACCIATE le due farine con 1/2 cucchiaino di lievito.
MONTATE con le fruste elettriche il burro con 130 g di zucchero e un pizzico di sale per 1-2′, poi unitevi le uova, uno per volta, il tuorlo e proseguite a lavorare per 6-7′; incorporate infine nel composto le farine setacciate e le scorze di agrumi tenute da parte all'inizio.
DISTRIBUITE il composto nella teglia, sopra alle rondelle di agrumi, livellatelo, quindi infornate a 160 °C per 35′.
SFORNATE la torta, fatela raffreddare, poi portatela in tavola con la marmellata.
DA SAPERE La farina di semi di zucca ha il caratteristico sapore del seme con cui è prodotta, si acquista nei negozi di articoli biologici ed è verde! Per questo la torta assume questo bel colore. Inoltre, a differenza delle altre farine, non contiene glutine ed è più ricca di proteine.

Per meringhe vegan, il liquido di cottura dei ceci è un sorprendente sostituto dell'albume.

Baci spumosi

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 40'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 BACI DI MERINGA
500 g panna fresca
300 g confettura di amarene
150 g circa 4 albumi
150 g zucchero semolato
150 g zucchero a velo – limone

MONTATE gli albumi con qualche goccia di limone, poi, non appena sono ben spumosi, aggiungete lo zucchero semolato e proseguite a montare per 3-4', finché non otterrete una meringa "a neve". Incorporatevi a questo punto lo zucchero a velo, in piccole cucchiaiate, mescolando delicatamente.
TRASFERITE la meringa in una tasca da pasticciere con bocchetta rigata da 1 cm e distribuitela a ciuffetti su 3 placche foderate di carta da forno: otterrete circa 60 pezzi. Infornate a 90-100 °C per circa 3 ore.
MONTATE a neve la panna.
FRULLATE la confettura di amarene, ma se preferite usate quella di fragole o di lamponi, e mescolatela alla panna.
SFORNATE le meringhe, fatele raffreddare, poi accoppiatele con un ciuffo di panna e servitele subito.

La versione senza uova

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 25-30 BACI DI MERINGA
150 g liquido di conservazione dei ceci in scatola o acqua di cottura dei ceci secchi
150 g zucchero semolato
150 g zucchero a velo – limone – sale

RACCOGLIETE in una ciotola l'acqua dei ceci con qualche goccia di limone e montate con le fruste elettriche finché l'acqua non sarà diventata spumosa e ariosa. Unite a questo punto lo zucchero semolato, un pizzico di sale e proseguite a lavorare per 3-4', in modo da ottenere la consistenza a neve tipica della meringa. Incorporatevi con delicatezza lo zucchero a velo, setacciandolo un poco per volta.
TRASFERITE la meringa in una tasca da pasticciere con bocchetta rigata da 1 cm e distribuitela a ciuffetti su 3 placche foderate di carta da forno in modo da ricavare 50-60 pezzi.
INFORNATE nel forno ventilato a 110 °C per 1 ora, poi alzate la temperatura a 150 °C e proseguite per altri 5'.
ACCOPPIATELE a piacere con un ciuffo di panna vegetale montata o di crema al cioccolato fondente.

CUOCA JOËLLE NÉDERLANTS

Brioche in cassetta

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore più 4 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
370 g farina Manitoba più un po'
180 g zucchero
100 g burro a temperatura ambiente
50 g latte a temperatura ambiente
10 g lievito di birra fresco
3 tuorli – **1** uovo piccolo
1 mela Renetta o Golden
sale – cannella in polvere

SBATTETE l'uovo con i 3 tuorli.
MISCELATE il latte con 60 g di acqua a temperatura ambiente: se utilizzate un liquido troppo freddo il lievito farà più fatica ad agire.
RACCOGLIETE in una ciotola o nell'impastatrice la farina, 60 g di zucchero e il lievito sbriciolato.
MESCOLATE gli ingredienti, quindi incorporatevi via via il latte miscelato con l'acqua, le uova sbattute, poi 60 g di burro, infine 8 g di sale e proseguite a lavorare per 5', finché non otterrete una pasta brioche elastica che si staccherà dalle pareti. Trasferitela sulla spianatoia, allungatela come per preparare un filoncino, poi ripiegatela su se stessa un paio di volte e rimettetela nella ciotola infarinata: fatela lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore.
FODERATE con la carta da forno uno stampo a cassetta o da plum cake (30x8 cm, h 8 cm).
SBUCCIATE la mela e tagliatela a dadini.
STENDETE la pasta brioche sulla spianatoia infarinata fino allo spessore di circa 2 mm, poi rifilatela in modo da ottenere un rettangolo di 50x30 cm; spennellatelo con 40 g di burro leggermente fuso, quindi cospargete con 100 g di zucchero, 1 cucchiaio di cannella e con i dadini di mela, tenendone da parte una manciata.
TAGLIATE il rettangolo sul lato corto in modo da ricavare 6 fasce uguali di pasta: sovrapponetele una sopra l'altra, come si fa con le lasagne, facendo attenzione a non far cadere le mele e ribaltate l'ultima fascia sulle precedenti in modo che le mele restino all'interno (non preoccupatevi se un po' di ingredienti cadranno ai lati). Dividete le "lasagne" preparate in 6 rettangolini più piccoli, uguali fra di loro.
SISTEMATE nello stampo, in successione, i rettangolini di pasta (che visivamente ricorderanno ancora delle piccole lasagne), posizionandoli adagiati sul fianco, in modo che siano visibili gli strati all'interno.
COSPARGETE la superficie del dolce con lo zucchero rimasto e le mele tenute da parte, recuperando anche quelle cadute durante la composizione. Coprite lo stampo con uno strofinaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente per altre 2 ore.
INFORNATE a 180 °C per circa 40', poi sfornate, lasciate raffreddare, quindi sformate il dolce e gustatelo separando con le mani i vari strati di pasta.

A CURA DI VALENTINA VERCELLI

Torta di pane alle olive e capperi **pag. 62**

Lombardia
Franciacorta Brut Satèn Vigna Dorata 20 euro
Bollicina da uva chardonnay, morbida e cremosa. Piccola cantina, grande bottiglia.
vignadorata.com

Insalata di porcini cotti e crudi **pag. 63**

Liguria
Riviera Ligure di Ponente Pigato 2016 Du Nemu 10 euro
Bianco da uva pigato, floreale, fruttato e di buona acidità. Ha uno spirito vacanziero, per chi non si è rassegnato all'arrivo dell'autunno.
dunemu.it

Crema di patate e porri con cavolfiori **pag. 65**

Lombardia
Camarà 2016 Tenuta Mazzolino 8 euro
Bianco da uva chardonnay, armonico e facile. Un evergreen per ogni occasione, dall'alba al tramonto.
tenuta-mazzolino.com

Riso con cime di rapa e stracciatella **pag. 65**

Puglia
Bombino Bianco 2016 Biocantina Giannattasio 11 euro
Gradevolissimo bianco dall'omonima uva pugliese, semplice e floreale. Il sole nel bicchiere.
biocantina.it

Tagliatelle con finferli, mela e noci **pag. 65**

Alto Adige
Alto Adige Valle Isarco Sylvaner 2016 Strasserhof 14 euro
Bianco da uva sylvaner, elegante e minerale. Arriva dalle vigne più a nord d'Italia. Rigore teutonico e disinvoltura mediterranea.
strasserhof.info

Capesante con zucca piccante e caffè **pag. 66**

Veneto
Lessini Durello Metodo Classico Riserva 2010 Sandro De Bruno 21 euro
Una bollicina da uva durella, sapida e tesa. Un'esplosione di complessità e freschezza regalate dai suoli vulcanici dove nasce. Merita di essere più famoso di quel che è.
sandrodebruno.it

Sgombro con salsa di avocado **pag. 68**

Toscana
Flower Power 2016 Podere 414 10 euro
Rosato da uva sangiovese e agricoltura biologica. Informale e molto rock. Da figli dei fiori.
podere414.it

Rombo cotto nel fieno **pag. 68**

Campania
Kratos 2016 Maffini 14 euro
Bianco da uva fiano, fresco e minerale. Kratos nella mitologia greca è la personificazione della potenza. Un bicchiere degno degli dei.
luigimaffini.it

Cavolfiore in crosta con salsa piccantina **pag. 70**

Piemonte
Langhe Riesling Hérzu 2016 Ettore Germano 19,50 euro
Bianco da uva riesling, pieno e sapido. Nasce in una terra di rossi, ma è tra i migliori Riesling d'Italia.
ettoregermano.com

Verdure arrostite e mousse al taleggio **pag. 71**

Marche
Lacrima di Morro d'Alba 2015 Stefano Mancinelli 10 euro
Rosso da uva lacrima di Morro d'Alba, intenso e fruttato. Immediato e divertente. Con questo piatto servitelo fresco.
mancinellivini.it

Insalata pressata di cavolo viola al limone **pag. 72**

Alto Adige
Alto Adige Lago di Caldaro Classico Sup. 2016 Cantina Caldaro 8 euro
Rosso da uva schiava, morbido e succoso. Attenzione: crea dipendenza!
kellereikaltern.com

Crocchette di fave con crema di sedano rapa **pag. 73**

Puglia
Nardò Rosso Danze della Contessa 2016 Alessandro Bonsegna 7,5 euro
Rosso da uve negroamaro e malvasia nera, profumato e avvolgente. Qui, sostanza fa rima con eleganza.
vinibonsegna.it

Roast-beef classico **pag. 74**

Piemonte
Canavese Nebbiolo Paré 2015 Produttori Nebbiolo di Carema 7 euro
Rosso da uva nebbiolo di montagna, fresco e semplice solo all'apparenza.
caremadoc.it

Cosce di pollo in padella con erbe **pag. 75**

Trentino
Poiema 2014 Eugenio Rosi 19 euro
Rosso da uva marzemino, avvolgente e balsamico. Più che un po(i)ema, è una poesia.

Torta "tavolozza" di agrumi **pag. 76**

Emilia Romagna
Albana Passito Scacco Matto Fattoria Zerbina 2013 27 euro la bottiglia da 0,375 litri. Un vino dolce da uva albana, ampio e complesso. Indimenticabile.
zerbina.com

Baci spumosi **pag. 77**

Piemonte
Moscato d'Asti La Caliera 2017 Borgo Maragliano 10 euro
Bianco dolce da uva moscato, vellutato e leggero. Da provare anche a merenda.
borgomaragliano.com

Brioche in cassetta **pag. 78**

Emilia Romagna
Malvasia Dolce frizzante 2016 La Stoppa 8 euro
Dolce effervescenza. Gustoso e naturale.
lastoppa.it

LA CUCINA ITALIANA

LA SCUOLA

SCOPRITE NOVITÀ E TENDENZE E IMPARATE CON NOI TECNICHE E SEGRETI

SÌ, È UNA BILANCIA

Aereo, **sinuoso** e leggero come una vela, prezioso come un gioiello, il dosatore per spaghetti di **Alessi** aiuta a individuare 1, 2 o 5 porzioni. Si chiama *Voile* e il designer Paolo Gerosa l'ha pensato ispirandosi al gesto che si ripete quotidianamente nelle nostre cucine: un mazzetto di spaghetti gettati in pentola. *alessi.com/it*

L'OGGETTO MISTERIOSO

CHE CURVE

Lotta contro lo **spreco di spazio** nei cassetti il sottopentola *Rainbow* di **Normann Copenhagen**: grazie al meccanismo di chiusura i tre archi si «allineano» formando un arcobaleno. In quattro nuance: blu, nero, verde e viola. *normann-copenhagen.*

TRANCHANT

Potrebbe sembrare un rigoroso tagliasigari. Ma sono le **uova** à la coque a richiedere la massima precisione. Dopo **l'incisione** del guscio, ottenuta con i piccoli dentini che fuoriescono dall'anello, potrete asportarne con facilità la calotta. Di **Asiv**. *amazon.it*

AL DENTE

È di silicone e serve per sbucciare gli spicchi di aglio senza dover indossare i guanti: sarà sufficiente farli rotolare all'interno di *Penneli* premendo con delicatezza. Ideato per **Monkey Business** dall'israeliano Avichai Tadmor. *eu.mnkbusiness.com*

A CURA DI ANGELA ODONE

A SCUOLA DA NOI SECONDO VOI

ABBIAMO CHIESTO AGLI ASPIRANTI CUOCHI CHE COSA HANNO IMPARATO ALLE NOSTRE LEZIONI

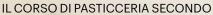
Chi meglio di un allievo può raccontare l'esperienza di un corso alla Scuola de La Cucina Italiana? Per introdurvi alle iniziative di ottobre e per invitarvi alle lezioni di cucina, per una volta abbiamo tolto la parola ai cuochi e l'abbiamo passata agli «studenti», che sono al centro di ogni nostro progetto. Per conoscerci anche dall'altra parte del... fornello, leggete come alcuni di loro hanno risposto al piccolo questionario di Proust in chiave culinaria. Se poi volete approfondire, sul nostro sito troverete tutte le novità in programma per questo autunno.

IL CORSO DI PASTA FRESCA SECONDO

STEFANIA PAZZI

Professione PR in un ufficio stampa di moda.
Che cosa ti ha colpito di più dello chef È stato professionale e molto bravo a trasmettere le nozioni. Simpaticissimo, le lezioni sono state davvero piacevoli. **La cosa più divertente** Assaggiare i piatti alla fine del corso.
La cosa più istruttiva Impastare a mano e tirare la sfoglia con diversi tipi di impasto. Più in generale, lavorare in una cucina professionale, e con un gruppo molto affiatato.
Mi è servito perché... La pasta fresca è la mia passione e, anche se avevo delle nozioni di base, ho imparato tante cose nuove. **Lo consiglierei perché...** È divertente, molto istruttivo e adatto davvero a tutti i livelli.
Progetti per il futuro Apro un laboratorio di pasta fresca a Milano!

IL CORSO DI WOK SECONDO
MARIO GABARDINI

Professione Ingegnere. **Che cosa ti ha colpito di più dello chef** Michele è un eccellente comunicatore, capace di coinvolgerti in un'esperienza che va oltre la mera esecuzione della ricetta. **Che cosa ti ricorderai** L'accostamento dei sapori italiani con quelli del lontano Oriente. **La cosa più istruttiva** La tecnica. Pochi oggi si preoccupano di insegnare tecnica e professionalità. In Italia crediamo di saper cucinare meglio degli altri, e che le materie prime ci consentano qualsiasi cosa. Non è così. Sono il rigore, la conoscenza, l'impegno e l'attenzione che fanno «un grande piatto». **Lo consiglierei perché...** Si impara in un clima rilassato e gioviale. E, da ingegnere, posso dire che si «costruisce» un piatto dalle fondamenta ai decori con la passione che, poi, a tavola unisce famiglia e amici.

IL CORSO DI PASTICCERIA SECONDO
ANITA TRAPELLA

Professione Cuoca a domicilio. **Che cosa ti ha colpito di più dello chef** La precisione e la chiarezza delle spiegazioni. **La cosa più divertente** Quando seguo i vostri corsi, mi diverto dall'inizio alla fine, non in un solo momento! **La cosa più istruttiva** Ho potuto perfezionare la tecnica per la preparazione della crema pasticciera, e ho corretto degli errori che non mi davano il risultato che volevo. **Lo consiglierei perché...** I docenti sono molto professionali e preparati.

Durante i nostri corsi: si tira la sfoglia all'uovo, si saltano le verdure nel wok, si rigano gli gnocchi. E si assaggiano dolcetti appena sfornati.

GNOCCHI E PASTA RIPIENA SECONDO
ALESSANDRO DI NATALE

Professione Impiegato. **Che cosa ti ha colpito di più dello chef** La capacità di spiegare passo passo i piatti proposti, mettendo a disposizione esperienza e trucchi del mestiere senza dare nulla per scontato. **Che cosa ti ricorderai** Le tecniche specifiche e il piacevole clima famigliare che si instaura tra i partecipanti. **La cosa più divertente** Assaggiare tutto ciò che si cucina! **La cosa più istruttiva** Poter "toccare con mano", sperimentando già da subito. **Mi è servito perché...** Finalmente ho capito come creare piatti inediti con ingredienti semplici. **Lo consiglierei perché...** Accresce l'autostima: in poche ore si apprendono molte nozioni utili e non si vede l'ora di tornare a casa a rifare ciò che si è imparato.

Calendario

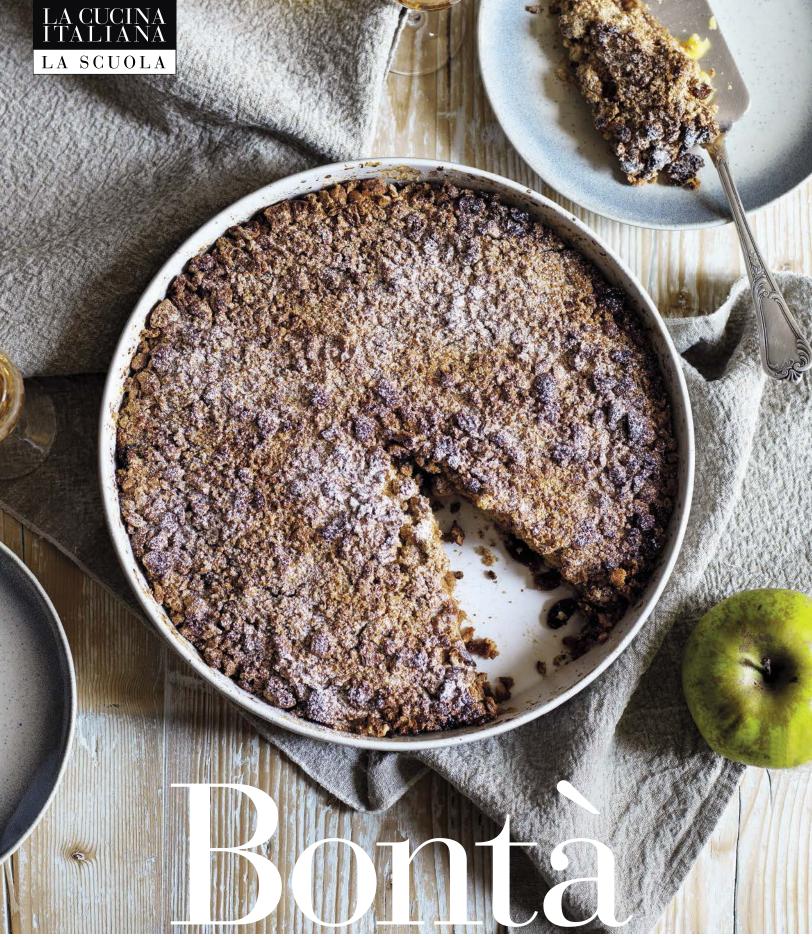
6-11-28-31 ottobre
Gnocchi e pasta ripiena
A partire dalla scelta delle patate, tutte le tecniche per preparare i classici gnocchi. In più, inedite paste all'uovo da farcire con speciali ripieni.

12-17-27 ottobre
Arrosti
Per conoscere i tagli di carne più adatti, le mosse per legarli e i segreti per cuocerli ad arte. Alla fine, sarete prontissimi per il vostro pranzo della domenica.

12-30 ottobre
Cucinare con il tè
Un modo diverso per scoprire i tanti caratteri del tè è provarlo ai fornelli. Ogni varietà aggiungerà note inattese in salse, carni, pesci, dolci...

7-13-19-31 ottobre
Pasticceria austroungarica
Dalla patria di Mozart, una rassegna dei dolci più celebri, dal casalingo Apfelstrudel alla classica Sachertorte, fino alla monumentale Dobostorte.

Info e contatti
La Scuola de La Cucina Italiana è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
scuola.lacucinaitaliana.it
Seguici su:

A CURA DI LAURA FORTI, FOTOGRAFIE ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA

Bontà SENZA IMPASTO

IL SUO PROFUMO RIEMPIE LA CASA, MENTRE CUOCE NEL FORNO.
PROVATE QUESTO DOLCE PRONTO IN POCHI SEMPLICI PASSAGGI

AMBRA CASETTI
E BIANCAMARIA LACCHINI

Ambra è l'anima di MEDeA, Medicina e Arte, un'associazione di volontariato per il sostegno del reparto oncologico dell'Ospedale Maggiore di Cremona. Organizza eventi, studia ricette in collaborazione con i medici dell'ospedale, imbandisce banchetti, cura progetti editoriali con instancabile ottimismo. «Sì, è instancabile», conferma Biancamaria, futuro architetto e giovane leva di MEDeA. «Ma si diverte a ripercorrere le ricette del nostro territorio, intorno a Soresina. Sempre con entusiasmo e anche con un pizzico di follia: difficile non farsi coinvolgere, a volte mi trovo a snocciolare ciliegie alle 4 di notte...». Ambra e Biancamaria hanno preparato nella nostra cucina la ricetta di una loro cara amica: «Gliela dedichiamo, con una piccola modifica, l'uvetta, un tocco di dolcezza in più».

Torta di mele, amaretti e Marsala

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
750 g 3 mele Renette
400 g amaretti secchi
280 g Marsala
140 g pangrattato
70 g zucchero
40 g burro
40 g uvetta

SBUCCIATE le mele e privatele del torsolo, poi tagliatele a metà, quindi a fettine non troppo sottili.
SCIOGLIETE in un'ampia padella 30 g di burro con lo zucchero; quando spumeggia, aggiungete le mele e cuocetele per 5'. Unite all'ultimo minuto l'uvetta, mescolate e spegnete. Lasciate intiepidire.
PESTATE gli amaretti riducendoli in briciole grossolane. Mescolateli con il pangrattato.
IMBURRATE una pirofila adatta a essere infornata e portata in tavola (ø 30 cm, h 4,5 cm). Distribuite sul fondo circa metà dello sbriciolato e spruzzatelo con 130 g di Marsala, compattandolo leggermente.
ADAGIATE le mele con l'uvetta sullo strato di amaretti, sgocciolandole un po', in uno strato ordinato.
COPRITELE con l'altra metà degli amaretti sbriciolati e irrorate con il Marsala rimasto.
INFORNATE il dolce nella parte più bassa del forno, a 175 °C per circa 30'.
SERVITE a piacere con panna acida non zuccherata.

NEL BICCHIERE Ambra e Biancamaria abbinano un vino passito o un tè caldo (ideale per il primo freddo d'autunno).

A CURA DI LAURA FORTI, FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI, STYLING BEATRICE PRADA

Tranquilli, non scoppia

USATELA BENE: **LA PENTOLA A PRESSIONE** VI DARÀ GRANDI RISULTATI IN TEMPI DIMEZZATI

La particolarità di questa pentola è la chiusura ermetica, garantita dal coperchio e dalla valvola di sicurezza; all'interno si crea una forte pressione, che determina un innalzamento della temperatura fino a 120 °C. Ma niente paura: rispettando le istruzioni sul livello del liquido, pulendo bene la valvola e... mandando in pensione le pentole più vecchie, non si corrono rischi di "esplosione" e si possono sfruttare in sicurezza i molti vantaggi di questo strumento. Le cotture, infatti, saranno più rapide, ma non solo: dal momento che non c'è dispersione di vapore, si riducono i liquidi di cottura e i sapori risultano più concentrati.

Pentola **Tescoma**

PRIMA E DOPO IL FISCHIO
Riempite di liquido senza superare il massimo livello consentito, chiudete con il coperchio e chiudete la valvola. Ponete sul fuoco alto. Attendete il fischio, abbassate la fiamma e cuocete. A cottura ultimata, aprite la valvola, fate uscire il vapore, poi aprite la pentola.

NIENTE FARINA
Non aggiungetela in cottura, perché, non potendo mescolare, si depositerebbe sul fondo, bruciandosi. Se dovete addensare una salsa, unitela solo alla fine, dopo avere scoperchiato la pentola, e terminate la cottura.

POCO LIQUIDO
Per evitare di superare il livello massimo di liquido, mettete nella pentola prima gli alimenti solidi, poi l'acqua o il brodo. Non dovrete così eliminarlo in seguito, con gli eventuali aromi aggiunti.

TEMPI DI COTTURA E PULIZIA
Calcolate 2′ di riposo prima di aprire la valvola, soprattutto se cucinate con molto liquido: la pressione scende un po' ed evita di far uscire eventuali getti insieme con il vapore. Aprite la valvola con piccoli colpetti, abbassate la pressione ulteriormente, infine fate sfiatare, sollevandola del tutto. Smontatela e pulitela bene, specie se cucinate riso o legumi, che tendono a otturare i fori.

Bollito e brodo *Portate a ebollizione 2 litri di acqua, con verdure e aromi. Unite 800 g di manzo, chiudete e cuocete per 40′ dal fischio.*

Purè di patate *Lessate 500 g di patate a tocchi con 200 g di acqua per 8′ dal fischio. Scoperchiate la pentola, schiacciate le patate e mescolatele con 80 g di latte tiepido, 20 g di burro, sale e noce moscata.*

Risotto *Rosolate 30 g di cipolla tritata in olio, tostate 320 g di riso, sfumate con 80 g di vino poi unite 750 g di brodo bollente. Cuocete per 5-6′ dal fischio. Scoperchiate e mantecate con 40 g di burro e 30 g di formaggio grattugiato.*

IL CESTELLO PER IL VAPORE
Consente di cucinare insieme verdure diverse, perché quando la più tenera è pronta, non passa di cottura. Sistematele nel cestello, unite acqua nel fondo della pentola, senza che arrivi al cibo, chiudete e procedete. Le patate intere cuociono in circa 8′. Se volete ridurre la cottura a soli 5′ (carote e fagiolini rimarranno al dente), tagliate le patate a tocchetti.

A CURA DI WALTER PEDRAZZI, **TESTI** LAURA FORTI, **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI

PER CHI CERCA SOLTANTO COSE BUONE!

"La bontà è più facile da riconoscere che da definire"

(Wistan Hugh Auden)

Il "buono" si trova nelle cose semplici e fatte con amore!!!

I bovini **Chianini**, **Marchigiani** e **Romagnoli** nascono e vivono da sempre in questi territori dove i profumi dei nostri pascoli e la tradizione secolare dei nostri allevamenti, rendono le loro carni uniche al mondo.

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
CONSORZIO DI TUTELA

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

info@vitellonebianco.it | tel.: 075.60.79.257
www.vitellonebianco.it

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE CHIANINA

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE MARCHIGIANA

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE ROMAGNOLA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Regione Toscana

Il praliné

UN SEMPLICE CROCCANTE, FRULLATO E TRASFORMATO IN CREMA. LO HANNO INVENTATO I FRANCESI NEL SEICENTO. ALLORA CONQUISTÒ LA CORTE DEL RE SOLE, OGGI È AMATO DA TANTI PASTICCIERI. E DA TUTTI I GOLOSI

LA RICETTA

Ingredienti per circa 500 g di praliné
***250 g** zucchero – **125 g** mandorle pelate*
***125 g** nocciole pelate*

Infornate la frutta secca a 150 °C per 15-20′. Sfornate. Preparate uno sciroppo cuocendo lo zucchero con 50 g di acqua fino alla temperatura di 120 °C.
Togliete dal fuoco e aggiungete la frutta secca. Mescolate con la spatola finché lo sciroppo non avvolge bene tutta la frutta secca e non si cristallizza di nuovo diventando bianco. Rimettete sul fuoco dolce finché lo zucchero non si caramella. Spegnete e rovesciate tutto su una placca foderata con carta da forno. Stendete bene il composto con l'aiuto di una spatola e fate raffreddare il croccante.
Spezzettatelo e frullatelo a lungo con un mixer potente: dovrete ottenere una crema. Si conserva in frigorifero per 4 mesi.

Cucchiaio **Funky Table**, vaso di vetro **Weck**.

RICETTA JOËLLE NÉDERLANTS, **TESTI** SARA TIENI, **FOTO** RICCARDO LETTIERI, **STYLING** BEATRICE PRADA

L'idea...

TORTINI AL CIOCCOLATO CON CUORE DI NOCCIOLA

Ingredienti per 8 dolcetti
***250 g** cioccolato fondente al 70%*
***250 g** burro – **160 g** praliné – **150 g** zucchero*
***80 g** nocciole – **70 g** farina – **4** uova – sale*

Fate fondere il burro con il cioccolato in una ciotola su un bagnomaria appena fremente. Aggiungete un pizzico di sale, lo zucchero e amalgamate bene. Sbattete leggermente le uova e incorporate a filo il composto di cioccolato. Unite la farina e amalgamate. Distribuite l'impasto in 8 stampini da forno. Raccogliete il praliné in una tasca da pasticciere, quindi appoggiate un tortino sulla bilancia e iniettatevi 20 g di praliné. Ripetete con gli altri tortini. Completate con le nocciole spezzettate e infornate a 180 °C per 15-18'. Potete preparare i tortini con anticipo e conservarli in freezer, per cuocerli all'ultimo momento. In tal caso, fateli scongelare in frigo qualche ora prima.

Preparatelo anche con arachidi, anacardi, pistacchi e con i semi di sesamo, bianchi o neri.

LIGHT APPLE

UNA GIORNALISTA NEWYORKESE RACCONTA COME SI È ALLEGGERITA LA CUCINA DELLA METROPOLI. TRA BURGER DI CECI, TORTA ALLE BARBABIETOLE E UN BRODO MOLTO SAPORITO

L'interno del locale Springbone Kitchen.

Noi newyorkesi amiamo gli estremi. In agosto prendiamo il sole sul tetto dei grattacieli e in febbraio scivoliamo sulle scale ghiacciate della metropolitana. Mangiamo hot dog nel traffico e prendiamo lezioni di danza, in pausa pranzo. E siccome apprezziamo anche l'efficienza, ci piacciono i ristoranti salutisti che aggiungono un pizzico di decadenza al menu. A volte i due poli si incontrano: per esempio, nel margarita al grano, al Dimes. Un'iniezione di aminoacidi mentre si diventa alticci? Questo è multitasking.

TESTI MOLLY YOUNG, **FOTOGRAFIE** ALEX LAU, **TRADUZIONE** GIOIA GUERZONI

Dall'alto, il latte con barbabietola, curcuma e sesamo nero e la torta di cacao e barbabietola di The Good Sort; Stanley, il farmacista; un piatto unico di Dimes; un brownie vegano con gelato da Modern Love.

1 DOVE TUTTO HA AVUTO INIZIO...

E con "tutto" intendo i localini California style che hanno iniziato a spuntare in tutta Lower Manhattan nel 2014 e da allora si sono diffusi ovunque. **Dimes** è un impero di stregonerie a chilometro zero, con un ristorante (salmone all'harissa), una boutique (bastoncini di palo santo) e un reparto gastronomia informale.

2 IL NUOVO LOWER EAST SIDE

Sulla scia di Dimes hanno aperto tre nuovi locali che spingono l'estetica verso nuovi orizzonti. **The Good Sort** in stile Instagram-friendly (scritte al neon, piante succulente, un barista australiano bellissimo). Il menu congee (porridge cinese) è un piccolo capolavoro di perfezione, con una versione alla curcuma e cranberry che surclassa il porridge. Al **De Maria** trovate il toast all'avocado, servito su focaccia con fette di salmone stagionato nella lavanda e tante altre sorprese gastronomiche. Poi c'è **L'estudio**, che praticamente fa un miracolo, specialmente in una sala così piccola, cioè offre solo posti belli e comodi. E cibo accogliente, con un tocco di Brasile: invece degli scones, vi servono una deliziosa pallina al formaggio e senza glutine che si chiama *pão de queijo*.

3 UNA MODERNA FARMACIA

Stanley George è lo spumeggiante farmacista (ovviamente con licenza) e proprietario della **Stanley's Pharmacy**, che è insieme juice bar, degustazione di tè e tisane, e dispensario aperto dal 2013. Per i visitatori c'è un menu di elisir di erbe che curano tutto, dalla sindrome premestruale alla confusione. Sedetevi nel retro, raccontate a Stanley i vostri malanni e guardatelo miscelare la pozione per voi. →

4 RITORNO AL PASSATO: GLI HIPPY

Il minuscolo ristorante di Williamsburg **Abracadabra** è la copia di una cooperativa di Berkeley nel 1997 – amuleti fatti a mano, sedie tutte diverse e un espositore di settimanali alternativi (sì, esistono ancora). Oltre al tofu il locale offre una fantasiosa gamma di proposte che si ispirano alla cucina turca, come le polpette di carne bio con verza sott'aceto e sedano arrostito. Poi c'è **Souen**, al di là del ponte, nell'East Village: la dimostrazione che il detox può essere piacevole. È questa l'idea del locale, che dagli anni '70 promuove riso integrale e alghe. Per chi ama mangiare in beata solitudine è molto invitante: metà dei clienti si gode il cibo leggendo un libro (un vero libro di carta, non un Kindle).

Contrasti, mescolanze e molto, molto sapore definiscono la tendenza in cucina, tra etnico e (post)salutistico

Dall'alto, il toast all'avocado e salmone di De Maria; il piatto di polpette organiche di Abracadabra; la «zuppa di pollo Zoodle» di Springbone Kitchen.

5 HAMBURGER SPECIALI

Non ha atmosfera e offre soltanto cinque posti, ma il **Superiority Burger** di Brooks Headley ha qualcosa di indefinibile, come tutti i locali da non perdere. Musica alta, inservienti indaffarati, e il cibo è quello che il cuoco più talentuoso, e stanco, potrebbe mettere insieme alle tre di mattina. Immaginate, tofu in una crema che sembra formaggio ma non è formaggio. I burger di ceci sono ricoperti di una salsa speciale che dà un sapore casalingo e sontuoso insieme. Non è quello che vogliono tutti?

6 TUTTO VEGAN

Il **Modern Love Brooklyn** della chef Isa Chandra Moskowitz è la versione vegana della Cheesecake Factory. Le squisitezze come la crostata di frutta con scorze di limone sono enormi, allegre e molto americane, oltre che un perfetto esempio di «edonismo etico». Non è il posto adatto se si vuole fare solo un assaggino!

7 PALEO MA PIACEVOLE

In parte minimarket e in parte take-away, **Springbone Kitchen** vende burro ghee di mucche che mangiano soltanto erba, ma il brodo di ossi (con pollo o manzo) è il loro punto forte, al tempo stesso vigoroso di sapore ma dalla consistenza morbida. Sa così di carne che vi verranno i muscoli solo a sentirne l'odore.

8 PER UNA SERATA ELEGANTE

Il nuovo ristorante dello chef Jean-Georges Vongerichten, **abcV**, è una visione rosa, con sali rosa in vassoi rosa e camerieri in morbide camicie rosa. Qui troverete piatti dai profumi così intensi che sembrano bouquet di fiori più che cibi: gemme di verdure fermentate o kumquat a fette sottilissime, cosparse di cacao. Di recente, Hugh Jackman è passato a fare uno spuntino. «Mi alleno nella stessa palestra di Jean-Georges», spiega, mentre gli altri avventori mangiano senza fargli caso. Dopo tutto, i newyorkesi sono sempre stati più affascinati dal cibo che dalla fama.

RICETTE BARBARA CLEMENTINA FERRARIO IN COLLABORAZIONE CON NICK NAPPI, **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE MONICA VINELLA, **STYLING** MONICA VINELLA E BARBARA CLEMENTINA FERRARIO

AL RISTORANTE *CAPRA E CAVOLI* DI MILANO,
BARBARA CLEMENTINA FERRARIO
CI HA RACCONTATO IL SUO AUTUNNO IN
UN PERCORSO DI SAPORI COME NATURA COMANDA

TATA

UNA PASSEGGIATA NEL BOSCO

Vassoio **Algranti Lab** e ciotolina **Chiara Metelli**. Nella foto a sinistra, ciotola **Chiara Metelli**.

TRALLALLÀ

Ciotolina rosa
Chiara Metelli.

OSSOPINOCCHIO

IL CIBO È GIOIA
Divertente, genuina, naturale. È così che Barbara Clementina Ferrario definisce la sua idea di cucina. Ha una vera passione per l'orto, tanto da considerarlo la prima fonte di ispirazione: «Sono le forme e i sapori delle verdure che mi guidano nella creazione di una ricetta». Quando ha iniziato la sua attività, 15 anni fa, Barbara proponeva solo piatti vegani, ma oggi nel menu si trovano anche proposte vegetariane e di pesce. «Volevo accontentare tutti, o meglio, salvare capra e cavoli».

In cottura, al posto del burro vaccino, si può usare quello di cacao: è molto più resistente al calore, ne basta poco e ha un sapore neutro.

Tata: vellutata con sorpresa

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10'
Vegana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 carote gialle – **4** carote arancioni
4 carote viola – **16** fave di cacao
1 cipolla – burro di cacao
timo – maggiorana
alloro – olio extravergine di oliva – sale

MONDATE e tritate la cipolla; distribuitela in parti uguali in 3 pentoline, aggiungete in ciascuna qualche foglia aromatica, un filo di olio e soffriggetele per circa 2'.
LAVATE e sbucciate le carote, tagliatele a pezzetti, quindi trasferitele, divise per colore, nelle 3 pentoline con la cipolla; rosolatele per 1', poi copritele di acqua, salatele e lessatele per 30-35'.
TRITATE le fave di cacao e frullatele con 4 cucchiaini di burro di cacao ricavando una pasta scura; modellatela fra le mani formando 4 tartufini, quindi decorateli a piacere con polvere e foglie d'oro.
FRULLATE le carote, separatamente, con un mestolo di acqua di cottura in modo da ottenere 3 vellutate di colore diverso e distribuitele a strati nelle ciotole: partite da quella viola e finite con quella arancione. Completate con il finto tartufo al cacao e portate in tavola. Affondando il cucchiaio verranno svelati i 3 colori delle vellutate, creando un effetto sorpresa.
BARBARA DICE «Ho impreziosito questo piatto di per sé semplice con il finto tartufo di cacao decorato con l'oro. È l'elemento che richiama il bosco e durante l'assaggio aggiungerà una nota amarognola».

Trallallà: cialda di ceci e funghi misti

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 10'
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g ceci lessati sgocciolati
100 g pangrattato
100 g zucchero di canna integrale
24 funghi chiodini sott'olio
12 gherigli di noce
8 funghi shitake (o porcini)
4 funghi champignon
4 rametti di prezzemolo riccio
1 spicchio di aglio – salsa di soia
farina di ceci – limone
curcuma in polvere – cipolla
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MESCOLATE in una ciotola 2 cucchiai di farina di ceci, un pizzico di sale e 7 cucchiai di acqua; distribuite la pastella in uno strato sottile su una placca foderata di carta da forno e infornate a 140-150 °C per circa 15', finché non otterrete una cialda croccante.
PULITE e asciugate gli champignon, affettateli sottilmente e conditeli con un filo di olio extravergine, qualche goccia di limone e un pizzico di sale e di pepe: lasciateli marinare così per qualche minuto in modo che si ammorbidiscano.
LAVATE gli shitake, lessateli per 15', scolateli e rosolateli in padella con un filo di olio extravergine, 1 fetta di cipolla tritata e un pizzico di sale per 2-3'. Se usate i porcini, non lessateli ma rosolateli per 4-5'.
TRITATE le noci e tostatele in padella con il pangrattato, un filo di olio extravergine e un 1 cucchiaino di salsa di soia per 2'.
FRULLATE i ceci con il succo di 1/2 limone, 5 cucchiai di olio extravergine, l'aglio sbucciato, 1/2 cucchiaino di curcuma e un pizzico di sale: dovrete ottenere una crema liscia.
SEPARATE le foglie del prezzemolo dai rametti e conservate entrambi.
DISPONETE un foglio di carta da forno su una placchetta. Sciogliete lo zucchero in una pentolina con un cucchiaino di salsa di soia e spegnete non appena otterrete una salsa densa; immergetevi i rametti di prezzemolo, poi trasferiteli sulla carta da forno e lasciateli cristallizzare.
SISTEMATE le cialde di ceci, a pezzi, su un piatto lungo o su un vassoio, distribuitevi sopra la crema di ceci in piccole cucchiaiate, i vari funghi, la polvere di pangrattato e noci, i rametti di prezzemolo cristallizzati e le sue foglie fresche tenute da parte.
CREATE un percorso senza sovrapporre gli ingredienti.

Ossopinocchio: costolette bugiarde

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g mandorle con la pelle
100 g latte di soia non zuccherato
4 finocchi
1/4 zucca mantovana piccola
olio di semi di girasole – limone
zafferano in polvere
farina di ceci o farina di riso – sale →

Non è vegano il miele, che è prodotto dalle api, ma nemmeno lo zucchero bianco, perché viene raffinato con carboni di origine animale.

Piatti e ciotolina **Chiara Metelli**, fondo e tavolo di legno e rame nella foto a destra **Algranti Lab**.

TÒ FRITTO

MESCOLATE nel bicchiere del mixer a immersione il latte di soia con un pizzico di sale, 1 cucchiaino di succo di limone e una punta di zafferano, quindi frullate e aggiungete a filo 200 g di olio, finché non otterrete una salsa tipo la maionese.
RACCOGLIETE in una ciotola 100 g di farina di ceci o di riso e 250 g di acqua, meglio se frizzante, poi amalgamate bene, ricavando una pastella.
TRITATE finemente le mandorle.
LAVATE bene i finocchi ed eliminatene le barbine verdi; poneteli in piedi sul tagliere e, a seconda della grossezza, tagliateli in 3-4 spicchi fra un fusto verde e l'altro, in modo che ogni spicchio abbia un piccolo «manico», come una costoletta. Immergeteli nella pastella, poi passateli nella farina di ceci o di riso, infine nelle mandorle tritate, facendole aderire bene.
ELIMINATE i semi della zucca, poi, senza sbucciarla, affettatela molto finemente: l'ideale è usare l'affettatrice o la mandolina.
FRIGGETE le costolette bugiarde, un paio alla volta, in olio bollente, finché non saranno dorate: ci vorranno 2-3′. Sgocciolatele su carta da cucina e salatele. Friggete anche le fette di zucca per pochi secondi ottenendo delle chips.
SERVITE tutto con la maionese e, a piacere, accompagnate con un'insalata di cipolle rosse, radicchio e arance e patatine fritte.

CAPRA E CAVOLI
All'Isola, quartiere neo-bohémien di Milano, si cena in un ambiente romantico e riposante come in un **giardino**, fra tavoli in legno e ferro battuto, piante rigogliose, ombrelloni bianchi e lanterne.
capraecavolimilano.it

Tò fritto: tofu, pere e corteccia di sedano

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 2 ore di riposo
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 4 fette di tofu classico
4 gambi di sedano bianco
2 pere
farina di riso o amido di mais
olio di arachide
olio essenziale di betulla
aceto di mosto cotto o aceto balsamico
timo, maggiorana e origano freschi
olio extravergine di oliva
sale

ADAGIATE le fette di tofu in un vassoio, unite un mix di erbe aromatiche non tritate e una goccia di olio essenziale di betulla; lasciatele insaporire in frigorifero per circa 2 ore o anche per una notte.
MONDATE i gambi di sedano, poi, con il pelapatate, tagliateli a nastri e conservateli in una ciotola di acqua molto fredda per circa 30′: in questo modo formeranno dei riccioli croccanti simili alla corteccia di betulla.
MONDATE le pere, tagliatele a dadini e rosolateli con 1 cucchiaio di olio extravergine, 1 cucchiaio di aceto di mosto cotto o di aceto balsamico e un pizzico di sale, a fuoco vivace, per circa 2′.
ASCIUGATE le fette di tofu con carta da cucina, eliminate le erbe, quindi passatele nella farina e friggetele in abbondante olio di arachide, un paio alla volta, per 2-3′ per lato. Sgocciolatele e salatele.
SISTEMATE le pere nei piatti, aiutandovi con un anello rotondo, adagiatevi sopra il tofu fritto, quindi completate con i riccioli di sedano. Decorate a piacere con pere disidratate.
BARBARA DICE «L'olio essenziale di betulla si trova in erboristeria oppure online su siti specializzati. Il suo aroma è deciso, di legno, con note affumicate, leggermente balsamiche. Ne basta una goccia per avvolgere il cibo di un caldo sentore di bosco».

Piatto **Chiara Metelli**, fondo **Algranti Lab**.

MilleFoglie: mini «Sacher» rivisitata

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g cioccolato fondente al 70%
175 g farina integrale o di farro
150 g latte di soia zuccherato
125 g zucchero di canna integrale
100 g olio di semi di girasole
25 g cacao amaro
8 albicocche disidratate
8 foglie di albero a piacere da 5-6 cm lavate e perfettamente asciugate
1/2 bustina di lievito in polvere per dolci
confettura di albicocche

FODERATE una placca con la carta da forno. Fondete a bagnomaria 150 g di cioccolato, poi versatelo nella placca e livellatelo fino a ottenere uno strato di un paio di millimetri. Appoggiatevi sopra le foglie, equidistanti. Premete leggermente in modo che lascino l'impronta, ma non fatele affondare troppo altrimenti faticherete a rimuoverle. Lasciate raffreddare del tutto il cioccolato con sopra le foglie.
MESCOLATE in una ciotola la farina, il cacao amaro, lo zucchero, il lievito, l'olio di semi e il latte di soia, ottenendo una pastella fluida; trasferitela in una teglia (ø 20-22 cm) foderata di carta da forno e infornate a 180 °C per 40-45′: otterrete un pan di Spagna. Sfornatelo, fatelo intiepidire, tagliatelo orizzontalmente in 2 dischi spessi circa 1 cm, quindi ricavatene 8 dischetti più piccoli con un anello tagliapasta (ø 6 cm).
STACCATE con delicatezza le foglie dal cioccolato e separate le 8 impronte lasciate, tagliandole con l'anello tagliapasta (ø 6 cm), in modo da ottenere altri 8 dischetti dello stesso diametro. Fondete 100 g di cioccolato e versatene 1 cucchiaio al centro di ogni piatto, poi adagiatevi sopra un dischetto di pan di Spagna, spalmatevi un po' di confettura, quindi proseguite con una foglia di cioccolato, un altro strato di pan di Spagna, pezzetti di albicocche disidratate, infine una foglia di cioccolato. Preparate così 4 MilleFoglie.

Tartara, ma diversa

TRE INGREDIENTI, DIECI MINUTI, NIENTE FUOCO. UN GRANDE FORMAGGIO SVIZZERO E UN´INTERPRETAZIONE DELLA PIÙ FAMOSA SALSA MESSICANA SI INCONTRANO IN QUESTA IDEA TUTTA FRESCHEZZA AL PASSO CON IL GUSTO PIÙ GIOVANE E ATTUALE

QUANDO IL TEMPO È POCO MA LA VOGLIA DI STUPIRE È TANTA, SERVONO IDEE NUOVE E RICETTE A PROVA DI ERRORE. NIENTE DI MEGLIO DI UN'INEDITA TARTARA DI MANZO CON AVOCADO E SCAGLIE DI PRELIBATO SBRINZ DOP. UN ACCOSTAMENTO CHE FUNZIONA GRAZIE ALLO STRAORDINARIO BOUQUET AROMATICO DI QUESTO FORMAGGIO EXTRASAPORITO, CHE DONA ALLA CARNE CRUDA SAPIDITÀ E CARATTERE. IDEALE INSIEME A UNA BIRRA BIONDA AROMATICA.

A PASTA EXTRADURA, DI CONSISTENZA FRIABILE, LO SBRINZ DOP HA UN AROMA VARIO COME LE ERBE DEI PASCOLI DELLE ALPI SVIZZERE. STAGIONATO PER NON MENO DI 18 E FINO A 36 MESI, BUONO DA SOLO È VERSATILE SU PIATTI SEMPLICI E DIRETTI.

Verticale d´autore

Per quattro persone vi servono due avocado abbastanza sodi, 250 g di controfiletto di manzo sgrassato, 200 g di Sbrinz Dop, un paio di cucchiai di grappa bianca, un limone, un ciuffo di finocchietto, olio extravergine di oliva, sale e pepe. Sbucciate gli avocado ed eliminate il nocciolo; tagliatene uno a dadini e bagnateli con poco succo di limone per non farli annerire. Frullate l'altro con il succo di mezzo limone, la grappa, un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe, ottenendo una salsa guacamole veloce. Tagliate a dadini anche il controfiletto di manzo. Distribuite in quattro piatti i dadini di avocado e di carne a strati, aiutandovi con un anello per sovrapporli in modo regolare, coronate il tutto con abbondanti scaglie di Sbrinz Dop e un ciuffo di finocchietto. Portate in tavola completando ciascun piatto con un "baffo" di guacamole e qualche goccia di olio extravergine.

Per gustarne a pieno la ricchezza aromatica, l'esperto consiglia di estrarre lo Sbrinz Dop dal frigorifero almeno un paio di ore prima dell'utilizzo.

È NATA UNA FROLLA

UNA GIORNATA DA **PAVÉ**, PASTICCERIA MILANESE 2.0 NATA DAI SOGNI DI TRE AMICI CHE HANNO RIVOLUZIONATO LA PRIMA COLAZIONE. CON BRIOCHE A LIEVITAZIONE LENTISSIMA E UN SERVIZIO MOLTO EMPATICO

TESTI SARA TIENI, **FOTOGRAFIE** MATTEO CARASSALE

6:00 AM

È l'alba. Nel laboratorio di Pavé si impasta il pane, si infornano le brioche e si farciscono le celebri tartellette di frolla con frutta e creme. L'idea di questo forno-bistrot di via Felice Casati 27, a Milano, è nata nel febbraio di qualche anno fa, dalle chiacchiere di tre amici d'infanzia: Giovanni Giberti (il cuoco), Diego Bamberghi (il commerciale) e Luca Scanni (il pr). Oggi il loro sogno è diventato un'impresa con tre locali e 27 dipendenti.

8:00 AM

Si apre al pubblico. I clienti sono accolti dal profumo delle brioche appena sfornate e per cui il locale è famoso in città (ne fanno 3000 alla settimana): il burro è francese, «più saporito», e le farine italiane e bio. L'ambiente, arredato con pezzi di recupero, è «un regalo degli amici designer e architetti», spiega Luca. Ai muri campeggia il motto *breakfast revolution*. «Questo perché la colazione per noi è il pasto più importante». «Il servizio», aggiunge, «è quasi empatico: sappiamo già che cosa vogliono gli habitué e li serviamo senza bisogno dell'ordinazione».

9-11:30 AM

Nel laboratorio a vista si preparano i biscotti e i gusci di frolla per le 15 differenti crostatine monoporzione del giorno seguente. Le più richieste? Quella ai lamponi con crema pasticciera e frangipane (la ricetta è alla pagina successiva) o la Tonka, con mousse di cioccolato bianco. Ma, a seconda della stagione, si trovano anche quella ai fichi o alla zucca. Intanto si lavora alle torte sbrisolone e si «sfoglia», ovvero si ravviva, l'impasto delle brioche, che riposa per 14 ore prima di essere tagliato, arrotolato e cotto.

Da sinistra, i soci fondatori di Pavé: Giovanni Giberti, Luca Scanni e Diego Bamberghi.

12:00 AM

Cominciano ad arrivare i clienti che vogliono un pranzetto veloce, ma di qualità. «Selezioniamo i prodotti con molta cura. E non per forza a chilometro zero», spiega Luca. In carta compaiono pecorino toscano e coppa piacentina, ma c'è anche lo «spuntino del marinaio» con pane, burro e le acciughe del Cantabrico. La formula ha funzionato così bene che l'anno scorso i soci hanno aperto anche Pavé Break, e fatto l'en plein con la gelateria-sorbetteria artigianale gestita da Simona Carmagnola, anche lei amica d'infanzia.

15:00 PM

Viene sfornato il pane dopo una lievitazione di 8 ore e la cottura nel forno a pietra. Qui è fatto con un lievito madre «antico» (ha 70 anni!), che Giovanni porta sempre con sé, per rinfrescarlo. È il cuoco del trio e ha fatto esperienza nello stellato Il Luogo di Aimo e Nadia, al ristorante dell'hotel milanese Principe di Savoia con la chef Paola Budel e nella storica pasticceria lombarda Besuschio. Dopo un periodo a San Francisco, in un tradizionale forno italiano, è tornato in Italia con la voglia di fare qualcosa di suo, inedito.

16:00 PM

Ora di merenda. In negozio si servono tè pregiati, tortine e fette di panettone. «Da novembre abbiamo anche quello in vetro: l'impasto viene cotto in appositi vasi, così si mantiene fragrante». Intanto in laboratorio si infornano i panettoni, si confezionano biscotti e si incartano le barrette di cioccolato, che si possono acquistare anche online insieme a confetture, creme, magliette e tazze. Le torte fresche invece si acquistano in pasticceria: per rifiniture personalizzate, c'è un catalogo con ampia scelta di taglie e guarnizioni.

Crostatina ai lamponi

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 45′ più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PEZZI
Pasta frolla
125 g farina 00 – **75 g** burro
35 g zucchero – **1** tuorlo
Crema frangipane
45 g farina di mandorle – **45 g** zucchero
45 g burro – **10 g** fecola di patate – **1/2** uovo
Crema pasticciera
210 g latte – **60 g** panna fresca
60 g zucchero – **2** tuorli
25 g amido di riso – **1/4** baccello di vaniglia
Decorazione
300 g lamponi – zucchero a velo

PASTA FROLLA Impastate velocemente il burro, a temperatura ambiente, con lo zucchero. Incorporate il tuorlo e infine la farina, sempre evitando di lavorare troppo a lungo l'impasto. Avvolgetelo nella pellicola e conservatelo in frigo per 2-3 ore. Stendetelo allo spessore di 3-4 mm e ricavatene 6 dischi aiutandovi con un tagliapasta (ø 15 cm). Foderate 6 stampi da tartelletta (ø 9 cm) con i dischi di frolla e cuocete in forno a 160 °C per 10-12′; sfornate e lasciate raffreddare.
CREMA FRANGIPANE Montate con una frusta il burro, morbido, e lo zucchero. Unite la farina e la fecola setacciate, l'uovo e montate l'impasto finché non diventa spumoso e bianco. Trasferite la crema in una tasca da pasticciere e distribuitela nei gusci di frolla. Completate la cottura in forno ventilato a 180 °C per 15′.
CREMA PASTICCIERA Amalgamate lo zucchero con i tuorli, quindi unite l'amido di riso e mescolate fino a ottenere un composto liscio. In una casseruola scaldate il latte e la panna con il baccello di vaniglia inciso per il lungo. Fate intiepidire il composto poi, fuori del fuoco, unite i tuorli. Rimettete sul fuoco e mescolate senza portare a bollitura, finché la crema non si addensa. Spegnete e fate raffreddare in una ciotola coperta con la pellicola. Alla fine riempite le crostatine con la crema pasticciera.
DECORAZIONE Completate con i lamponi e spolverizzate con poco zucchero a velo.

20:00 PM

Si chiude il locale, poi fino alle nove si mette tutto in ordine. Le basi di frolla riposano in frigo, pronte per essere guarnite e servite la mattina dopo. Diego, Giovanni e Luca escono a bere qualcosa in un bar di amici poco lontano. Un pretesto per elaborare le idee. «Nel 2018 vorremmo realizzare un altro sogno. Chissà?», confessa Luca. «La nostra filosofia sta nel nome: il pavé è lo storico lastricato di pietra del centro di Milano. Una cosa tipica, che sta scomparendo. A noi piace preservare certi valori e renderli attuali».

COMO
PERCHÉ PROPRIO QUESTO LAGO

TRA MISSOLTINI E SOUFFLÉ **FIAMMETTA FADDA** CI ACCOMPAGNA A SCOPRIRE IN 48 ORE IL NUOVO LATO GOURMET DI QUEL FAMOSISSIMO RAMO… (PER CUI CI HANNO TORMENTATO A SCUOLA) NEL MOMENTO DELL'ANNO IN CUI È PIÙ MAGICO E ROMANTICO

FOTOGRAFIE MONICA VINELLA

Effetto fiaba per i funghi cantarelli con foglie di nasturzio nell'interpretazione dello chef Andrea Berton al Ristorante Berton Al Lago.

«Saliamo in barca, prendiamo un aperitivo, torniamo per cena». È l'invito che si legge sul frontespizio del menu di un ristorante del lago di Como, ed è anche la suggestione perfetta per un weekend di ottobre. Ma perché poi proprio quel lago lì? A ben pensarci, tra gli specchi che punteggiano il Nord Italia, quello di Como potrebbe accusare un certo complesso d'inferiorità. Lungo, stretto, scosceso, verbalmente orfano del ramo di Lecco, che gli è stato sottratto una ventina di anni fa quando la cittadina è diventata capoluogo di provincia, non ha né il respiro del Garda né l'impatto scenografico del Maggiore, in netto vantaggio con la teatralità delle Isole Borromee sulla modestia dell'Isola Comacina.

E invece no. Lo affermano i «laghisti», cultori, per personale inclinazione o tradizione familiare, del fascino colto e discreto delle acque dolci. Circondato come una Shangri-La da una vegetazione verticale e compatta che si riflette nelle acque verde-cupo che non desiderano in alcun modo imitare il turchese di quelle marine, il lago di Como è la quintessenza del fascino lacustre.

Il momento magico della sua bellezza romantica, estetizzante, malinconica, è adesso, quando il turismo mordi e fuggi scompare e lascia spazio al silenzio, alle buone letture, ai virtuosi della vela, del golf, del toc-toc delle partite di tennis giocate nel verde delle ville tra amici impeccabilmente abbigliati in puro stile Finzi-Contini. Persino le celebrities →

hollywoodiane e i loro faraonici ospiti, quando hanno scoperto questa sorta di giardino segreto, sono stati contagiati dal suo bon ton sussurrato.

Per partecipare a questa perfezione, **lo spazio di un fine settimana**, alla fine 36 ore effettivamente godibili, dovrebbe liberarsi dall'obbligo feroce di vedere tutto il vedibile, anche perché il perimetro, oltre 160 chilometri, è un tuttocurve estenuante. Perciò abbiamo privilegiato il concentrato di bellezze, di sapori ora tranquillizzanti ora allarmanti, di lusso minimalista e di grandeur, racchiuso nel triangolo d'oro tra Torno, Como e Cernobbio.

Poi, d'accordo con la sensualità di Colette, per la quale la prima destinazione per familiarizzarsi con un luogo nuovo è il balcone del proprio hotel, abbiamo iniziato affacciandoci a quelli dell'**hotel Il Sereno, a Torno**. Solo trenta suites, inaugurate l'anno scorso, appoggiate fragilmente sull'acqua, aperte ai venti che si spingono fin dentro le sale e le stanze, entrando nelle vetrate scintillanti. Di fronte c'è Cernobbio, da toccare allungando un dito, a destra rocce e verde fitto, interrotti dalla cinquecentesca Villa Pliniana, un gioiello magnificamente ristrutturato dai proprietari attuali, dove hanno fatto tappa molti protagonisti del voyage culturel ottocentesco, da **Byron a Stendhal**, sostato Rossini e Manzoni, e che oggi è una sorta di dépendance del Sereno. Poi di nuovo bosco, lago e la scia dei Riva di legno biondo.

Un approdo, come dire?, fusion, che unisce l'omaggio al luogo alle citazioni esotiche care a Luis Contreras, il proprietario venezuelano: pietra carsica del Brasile e frassino, una scultura di piante equatoriali e una

Il giardino del Sereno. L'hotel è stato progettato dall'archistar Patricia Urquiola. Sotto, la versione del Tiramisù di Andrea Berton; lo chef col capocuoco Raffaele Lenzi.

Si chiamano «laghisti» i cultori delle acque dolci, predilette dai protagonisti del voyage culturel.

parete istoriata con la «sperada brianzola», l'acconciatura fatta di spadine disposte a semicerchio a fermare i capelli intorno alla nuca. La stessa indossata da Lucia nel settimo capitolo dei *Promessi Sposi*.

Un mix che, in chiave contemporanea, continua la secolare vocazione del lago a riserva vegetale, dove le araucarie convivono felicemente con i cipressi e le piante grasse con i roseti, culminando, più su, con Villa del Balbianello, la perla dei grandi giardini italiani del Fai. Più su, sull'Alto

Lario spazzato dal Tivano, il vento freddo e teso che entra da nord, il lago cambia faccia e diventa terra di pascoli, dove nascono **lo Zincarlin, la sapida ricotta ricoperta di pepe nero**; il Semuda, giallo, morbido, di mucca, adatto alla polenta; i caprini.

Ma qui la vegetazione pare studiata per costituire solo uno squisito *divertissement*. Difatti l'unica industria fiorente del posto era quella della seta con ettari di gelsi ma vite e ulivi latitanti. Tanto che c'è voluto l'intervento di un laghista doc, il professor Gianfranco Miglio, pioniere dell'enologia lariana, erede di terreni e di una delle più belle ville del lago, a Domaso, sopra Como, per far iscrivere nel registro nazionale delle varietà il verdese, solo vitigno autoctono autenticamente comasco, sopravvissuto su piccoli appezzamenti familiari. «Una nanoviticoltura eroica, tutta in verticale», sottolinea il figlio Leo, che ha affidato la sperimentazione all'entusiasmo di Emanuele e Eleonora Angelinetta, due ragazzi che hanno messo a punto cinque vini che si possono degustare anche visitando l'azienda (*cantineangelinetta.com*). Etichetta di punta *La moglie del Re*, un bianco armonico e aromatico che, insieme a una bella scelta di vini lariani, si assaggia all'Enoteca Castiglioni di Cernobbio o di Como (*castiglionistore.com*) insieme a simpatici stuzzichini che stanno benissimo anche con le birre locali, come la Lariana di castagne o la premiatissima Vudù, color tonaca di frate e stile tedesco, del Birrificio italiano di Lurago (*ilbirri.it*), poco sopra il capoluogo, ambedue amate dai buongustai giovani che prediligono i nettari naturali e del posto a quelli masticabili e artefatti.

Sono loro che hanno messo il turbo alla secolare monotonia della gastronomia del lago, ferma ai suoi pesci, mortificati da ricette grasse e indigeribili. Il persico reale, →

Davide Caranchini, chef 27enne del ristorante Materia a Cernobbio (in basso, a sinistra).

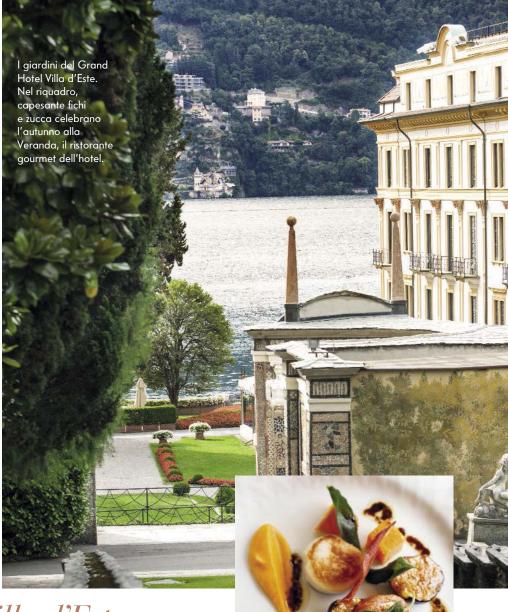
Bottoni di lingua di vitello, limone, coriandolo e ruta

La lingua bollita servita con uno spicchio di limone a lato è un piatto tipico della tradizione comasca. L'ho ripensata come farcia di un tortello, vivacizzata da un gel di limone, e ammorbidita da una maionese al coriandolo che introduce una nota esotica. La foglia di ruta finale serve a dare la punta di amaro che prediligo.

«Naturalmente comincio col fare la pasta, con 250 grammi di farina, 8 tuorli e 2 uova intere, ma se non c'è tempo compratela pronta. Per la farcia per 4 persone ci vuole una lingua di vitello non salmistrata di un chilo. Cuocetela in un **brodo di vitello** aggiungendo alle verdure classiche 1 chiodo di garofano, 2 bacche di ginepro, 2 rametti di rosmarino e timo, 3 foglie di salvia. Lasciatela raffreddare in questo brodo, poi passatela al tritacarne. Per il gel, unite in un pentolino 250 ml di succo di limone e 2,5 grammi di agar-agar. Basteranno 2 minuti di cottura. Lasciatelo indurire in frigorifero poi **frullatelo** per trasformarlo in un gel fluido. Per la maionese scaldo 200 g di olio di semi con un etto di foglie di coriandolo. Frullo e filtro (va bene un panno). Ottengo un liquido verde, profumato e intenso. Lo uso per montare la maionese con 2 tuorli d'uovo, e un cucchiaio di aceto di mele. Sulla pasta faccio delle montagnette e col dorso di un cucchiaino le scavo al centro per far posto alla maionese e a una punta di gel. Li copro con un altro velo di sfoglia, e col coppapasta taglio. Vi raccomando di lasciare un bel bordo ai **ravioli** per poterli sigillare bene e di non intrappolare aria all'interno. 10 a testa sono la giusta porzione. Non dimenticate la foglia di ruta su ciascun raviolo. Buon appetito!»

Al Grand Hotel Villa d'Este di Cernobbio 40 camerieri eseguono ogni giorno la mise en place. È d'obbligo per i clienti indossare la giacca.

la trota, il salmerino, il lavarello. E, innanzitutto, gli **agoni**. Grigio lucente, lunghi una ventina di centimetri, una volta così abbondanti da sfondare le reti, hanno il merito di aver ispirato alle donne comasche la creazione dei «missoltini», un sistema di conservazione a metà tra lo stoccafisso e le acciughe sotto sale. Eviscerati, salati, appesi ad asciugare e poi pressati in contenitori di latta per tre mesi con foglie d'alloro, si conservano fino a un anno. Fantasiosa l'origine del nome: forse da misolta, il contenitore di legno in cui venivano pressati; forse da Miss Oldin, nobile viaggiatrice scandinava che avrebbe suggerito di essiccare gli agoni all'aria come si fa con lo stoccafisso; forse da «mis sul tett», messo sul tetto. Spruzzati di aceto e accompagnati da fette di polenta taragna erano il cibo dei grami mesi invernali della gente del posto. Oggi sono lo sfizio da intenditori del *Movimento Gente di Lago*, un'iniziativa cultural-gastronomica che ha il suo clou in una serie di cene officiate da cuochi che hanno eletto a tema ispiratore della loro cucina il pesce d'acqua dolce. Il 12 ottobre al Piccolo Lago di Verbania (ci siamo spostati un attimo sul lago Maggiore, *piccololago.it*) i riflettori saranno puntati sullo **storione**, il riverito protagonista dei banchetti cinquecenteschi, che è tornato a popolare le nostre acque. Sentenziavano i gourmet: pesce di lago? Poco consistente, poco saporito, a volte con un gusto melmoso. Ma non più. Perché gli allevamenti sono nettamente migliorati e le acque comasche

I giardini del Grand Hotel Villa d'Este. Nel riquadro, capesante fichi e zucca celebrano l'autunno alla Veranda, il ristorante gourmet dell'hotel.

I giardini del Villa d'Este sono uno degli esempi più suggestivi della scenografia barocca.

sono diventate pulite, **balneabili per oltre il 70 per cento**, grazie agli scarichi convogliati in un grande depuratore. Perciò può capitare a chi si svegliasse alle sei per un po' di jogging mattutino di assistere a Laglio, proprio sotto la villa di George Clooney, all'arrivo di Rodolfo Carisi, uno dei sessanta pescatori con licenza del lago di Como, per scaricare il pescato della notte. Può trattarsi di un bel cinquanta chili, «o di niente», commenta amaro. Li porta ad Argegno, poco sopra, dove li lavora e li vende in giornata a ristoranti e intenditori.

Tra questi c'è **Andrea Berton**, lo chef che ha ideato lo stile di cucina del Sereno. Giusto all'opposto dei piatti bandiera della tradizione grondanti burro, dal riso in cagnone condito col burro fritto del pesce alla tinca farcita, qui produce piatti ispirati e leggeri come gli gnocchi di patate viola arrostiti su filetti di pesce persico. Dritta da copiare: «Per esaltare la polpa cedevole del pesce di lago bisogna cuocerla velocemente e accostarla a sapori sapidi», spiega. Come succede con il lavarello alla *plancha* con ristretto di cassoeula e lattuga.

Davide Caranchini, ventisette anni, nonna gran cuoca, al suo Materia a Cernobbio (*ristorantemateria.it*), dopo un decisivo passaggio al **Noma di Copenhagen**, dove ha assorbito la cucina primitiva nordica, usa anche la «coladura», il liquido di scarto rilasciato dai missoltini, a gocce, come si fa con quella di alici, erede del garum degli antichi romani, per conferire *umami*, la speciale intensità gustativa codificata dai giapponesi, ai suoi piatti. Che esigono palati avventurosi perché gli «piace lavorare sull'acido e sull'amaro». Ottobre è il momento del **rabarbaro**, della rosa canina, degli assenzi che stanno bene con i funghi di cui i boschi intorno abbondano. Alle spalle del ristorante, in stretto stile bistronomia, spazi e servizio spartani, prezzi giovani, c'è anche una serra con una cinquantina di piante, che sono la firma della sua cucina: **tarassaco, artemisia, shiso, filipendula**. Chi volesse allargare la ricerca all'uso delle erbe selvatiche può salire a Porlezza, tra le montagne, dove ci sono gli esperti della Riserva naturale Lago di Piano (*riservalagodipiano.eu*). Quanto a serra però, ormai giocattolo ineludibile degli chef contemporanei, il palmarès va a quella «ispirazionale» di Davide Maci, un altro dei protagonisti della nouvelle vague gastronomica →

Michele Zambanini, executive chef di Villa d'Este.

Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia

Solo sei ingredienti, il resto è tutta questione di mano. Fabrizio Bertola, chef pâtissier di Villa d'Este, cambia ricetta ogni giorno per il dessert più richiesto, introvabile altrove. Qui rivela la sua ricetta, compresa dei segreti che insegna agli ospiti durante le lezioni che tiene in cucina allo chef's table.

«Per otto persone, e quindi per otto cocottine da soufflé, fate bollire mezzo litro di latte. Intanto formate un panetto con un etto e mezzo di farina 00 (io uso quella per i lievitati, ricca di glutine) e lo stesso peso di burro; unitelo al latte e cuocetelo tenendo la fiamma bassa e mescolando sempre nello stesso senso fino a quando il composto non si stacca dai bordi. Toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare qualche minuto. Quando la temperatura si è abbassata unite uno alla volta 10 tuorli d'uovo medi continuando a mescolare fino a ottenere un composto liscio e amalgamatevi 40 grammi di cacao amaro. Questo impasto-base preparatelo la mattina e mettetelo in frigo a riposare. Un'oretta prima di mettere in forno, montate gli albumi "a goccia", cioè lasciandoli morbidi, e uniteli alla base mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Abbiate pronti gli stampi imburrati e cosparsi di zucchero semolato, da riempire a metà, al centro di ognuno distribuite 60 grammi di cioccolato fondente al 70% e ricoprite ancora con il composto fino a ¾ dello stampo. Mettete in forno già caldo, meglio se statico per evitare che l'eccessiva ventilazione comprometta la salita del soufflé, a 220 gradi per 12 minuti, evitando di aprirlo. Portatelo in tavola immediatamente, cosa facile a casa, meno quando deve arrivare a cento persone contemporaneamente. Mi piace affiancarlo a un gelato, in questo caso alla vaniglia, per creare un contrasto caldo/freddo».

lariana con **The Market Place a Como** (*themarketplace.it*). La sua serra è l'Azienda agricola I Rospi (*irospi.it*), ed è in realtà una serie di terrazze discendenti alla darsena privata con vista sul paesino di Brienno, sulla riva opposta, dove crescono erbe, verdure, foglie e fiori. «Tutta roba che mai vedresti se ti accontentassi di fare la spesa per telefono». Di lì provengono le foglie giovani di bambù da arrostire e i fagottini di foglie di fico. Il passo è quello della grande cucina francese, di Pierre Gagnaire e di Gordon Ramsay, con servizio impeccabile e «sapori diretti senza audacie sperimentali». Per esempio, una versione della **zuppa di cipolle**, un'interpretazione personale della *caille en sarcophage*, una quaglia servita in una scatola aromatica, che riporta al film *Il pranzo di Babette*; un lucioperca con bisque di granchio all'erba limoncina. Due menu degustazione con la promessa di non stare a tavola più di un'ora e mezzo. Poi ci si può spostare al Punch Bistrot and Cocktails per sperimentare uno dei punch ghiacciati o una serie di abbinamenti iconoclasti tra piatti e cocktail del fratello Simone, barman di taglio anglosassone. Magari costolette di maiale marinate in salsa agrodolce e Orange Punch preparato con rum giamaicano, tè nero, lime e zucchero all'arancia.

E adesso che il pesce del lago di Como è tornato a essere una bandiera, anche **l'olio**, il suo condimento ideale, senza aver niente da invidiare a quello celebrato del Garda, fa sentire la sua presenza. Però va detto che qui al Nord fino agli anni Sessanta l'olio in tavola era più raro delle banane in Groenlandia e il Lario, il territorio di produzione più a nord d'Italia, concentrato nella Zoca de l'oli, conca all'altezza dell'Isola Comacina. Lo si vendeva in farmacia, come ricostituente naturale, alla stregua di quello di fegato di merluzzo. Gli ulivi più vecchi, distribuiti su piccoli appezzamenti, non superano i trent'anni, ma sono oggetto di nuove attenzioni: verde brillante, vivace e pungente, l'extravergine dei Laghi Lombardi, vanta la Denominazione di origine protetta (Dop), mentre tra Lecco e Como **25 coltivatori appassionati** si sono uniti in cooperativa e hanno aperto un loro punto vendita a Perledo (La Bottega dell'olio, via alla Stazione). Al vertice, quello scherzosamente soprannominato «del postino», perché prodotto da Gianmaria Agnelli, impiegato alle poste di Como, che dai suoi **700 ulivi** estrae poche bottiglie dandole «a chi se le merita». Cioè a un risicato numero di negozi di specialità lariane e qualche grande

L'Orrido di Nesso, tra Como e Bellagio, è una spaccatura nella roccia formata da due torrenti che si tuffano nel lago. In alto, l'Harry's Bar nella piazzetta di Cernobbio; a sinistra, la pesca nelle acque del Lario.

Gli agoni hanno ispirato le donne comasche a creare i missoltini, la conserva locale

albergo frequentato da ospiti stranieri colti e preparati che lo cercano. Perché, diciamolo, parte della rinascita di questi prodotti di nicchia è dovuta alla loro curiosità. Altro che pizza e spaghetti with meatballs.

Basta chiederlo a Danilo Zucchetti, direttore di **Villa d'Este, a Cernobbio**, uno tra i grandi Palace del mondo, la cui regola è: tutto ciò che sei in grado di desiderare noi siamo in grado di procurartelo. Ci sono 750 metri di cucine luccicanti, un tripudio di cristalli, porcellane, argenteria, velluti, sete; tre ristoranti, dal formale Veranda allo sile libero del Grill. «Accontentare la richiesta di un *omble chevalier*, il raro salmerino di acque fredde che era la passione di Mitterrand», precisa lo chef Michele Zambanini, «può essere più difficile che procurarsi un piatto di gamberi blu della Nuova Caledonia. Ma da noi il no non esiste».

Naturalmente tutto ciò non si improvvisa. Alle spalle ci sono secoli di vescovi, principesse ripudiate e lussuriose, ciambellani, zarine, ognuno dei quali aggiungeva alla Villa costosi capricci architettonici: dépendances, gazebo, scalinate, giochi d'acqua, fino alla trasformazione definitiva a fine Ottocento in grande albergo, meta di un mix eccitante di alta borghesia, teste coronate, belle donne, gentiluomini con la gardenia all'occhiello, culminato nel 1948 con lo scandalo della contessa **Pia Bellentani**, che a cena nel salone dell'hotel uccise l'amante con un colpo di pistola sparato attraverso la cappa d'ermellino. Mai le lettrici di Liala avevano sospirato così perdutamente.

Oggi il mix è altrettanto eccitante, e tutto si svolge, come allora, in una rarefatta perfezione: tovaglie candide doppie e triple, servizio di soave professionalità, rito del tè in puro stile anglosassone. Se poi tutta questa perfezione ha bisogno di una tregua (succede) si fanno due passi fino alla piazzetta di **Cernobbio**, benedetta dalla posizione sul lago, di facile accesso anche quando si procedeva in carrozza, o ci si approdava con le Lucie, le tipiche barche lariane con i cerchi adoperate dai pescatori su cui si tendevano i teloni per proteggere le reti o i passeggeri, tra cui la manzoniana Lucia in fuga da Don Rodrigo. Se non è già fatta provvista consultando l'elenco delle aziende associate al Consorzio Sapori di Terra (*saporidicomo.it*), prima ci si ferma alla boutique delle Specialità Lariane (*lespecialitalariane.it*) per rifornirsi di missoltini, di Zincarlin, di pan mataloc fatto di farina di segale e miele, o di miascia, o di pan meino, utili alla cena frugale del ritorno. Oppure si sosta per un Martini (*shaken, not stirred*) o un boccone all'**Harry's Bar**, presidio di sapori classici, dove da quarant'anni le ricette non cambiano di una virgola: prosciutto e melone, lasagne, gamberoni al curry, vitello tonnato, filetto al pepe verde, lavarello alla piastra. Poi, sì, è vero, magari di fianco sono seduti Quincy Jones o Robert De Niro o Mr Facebook Mark Zuckerberg, reduci da una festa di matrimonio bilionaria (in dollari) alla Villa Pliniana, ma nessuno mostra di farci caso. È il gran finale di questo weekend. Tornerete rinfrancati: promesso.

Insalata + bitto + uva

La sfida del tre

«CI PREPARA SEI PIATTI BELLI E BUONISSIMI, CON SOLO TRE INGREDIENTI, PIÙ OLIO, SALE E POCO ALTRO?». IL NOSTRO CUOCO **GIOVANNI ROTA** HA SUPERATO LA PROVA CON LE SUE (BRILLANTI) RICETTE

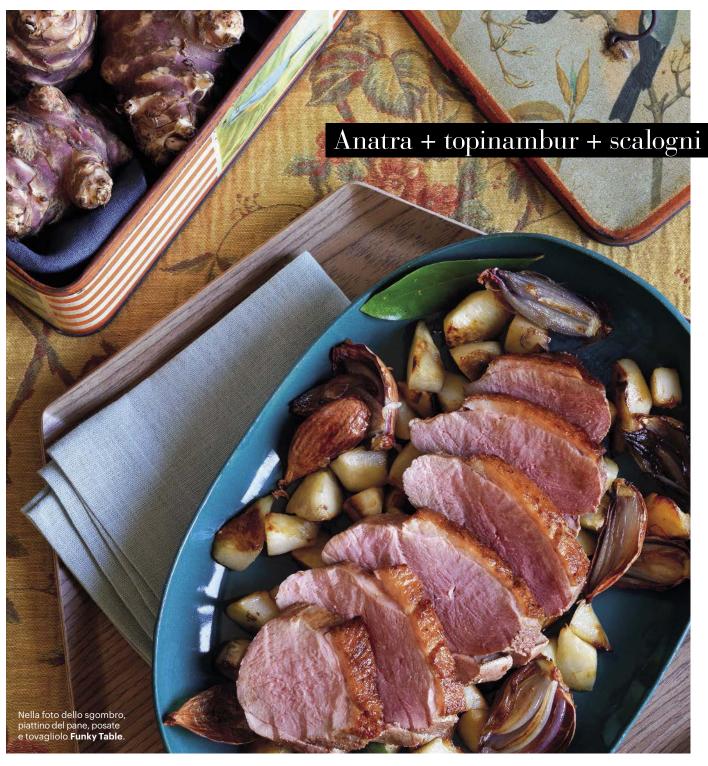
RICETTE GIOVANNI ROTA, **TESTI** LAURA FORTI, **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI, **STYLING** BEATRICE PRADA

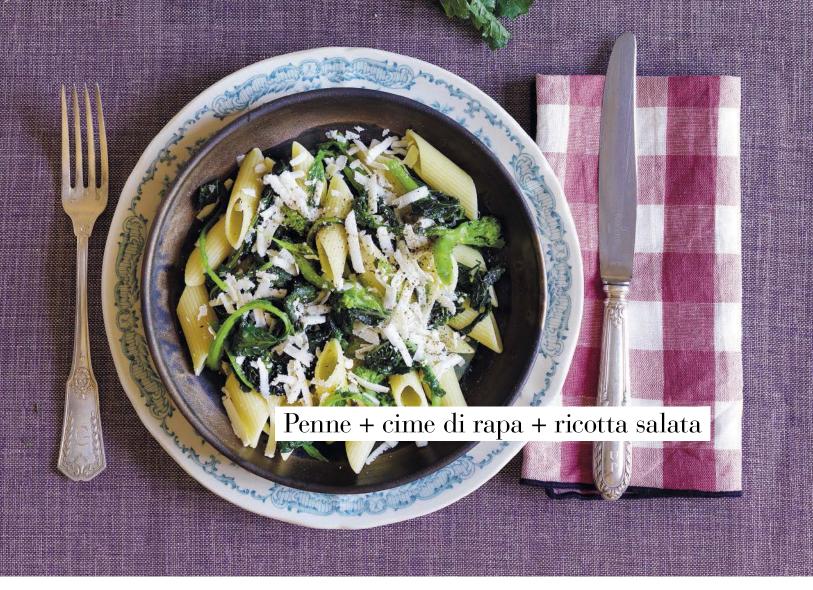
Piatti colorati **Ceramiche Nicola Fasano**, ciotolina della salsa dell'insalata **Potomak Studio**, vassoio, tovaglioli, posate e manine portaspezie **Funky Table**.

Riso + castagne + timo

Sgombro + nocciole + carote

Anatra + topinambur + scalogni

Nella foto dello sgombro, piattino del pane, posate e tovagliolo **Funky Table**.

UN CUOCO RIFLESSIVO
Giovanni Rota è creativo e fantasioso, ma anche molto preciso e attento. Ama mettersi alla prova e accetta di buongrado ogni nostra richiesta, anche quando gli lasciamo davvero poco tempo per pensare. «Per questa sfida, ho voluto combinare alcuni ingredienti dell'autunno, cercando di stare attento anche ai colori».

«Pensare a una ricetta facile è la cosa più difficile: la semplicità è una piccola perfezione e si ottiene rispettando cibo ed equilibri»

Insalata mista con bitto e uva

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g insalata mista
300 g formaggio bitto
250 g acini di uva – aceto
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LAVATE l'insalata e l'uva; tagliate a metà gli acini ed eliminate i semi. Tagliate il formaggio a triangolini. Raccogliete tutto in un'insalatiera e condite con un'emulsione di olio, aceto e sale. Completate con una macinata di pepe.

Risotto con castagne e timo

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g riso Vialone Nano
160 g castagne lessate pelate – timo
burro – formaggio grattugiato
olio extravergine di oliva – sale

TOSTATE il riso a secco, in una casseruola, poi salatelo e unite 2 cucchiai di olio. Bagnatelo con acqua bollente e portatelo a cottura aggiungendo acqua, poca per volta, in circa 15'.
AGGIUNGETE le castagne due minuti prima di spegnere il riso.
MANTECATE con 40 g di burro e 4 cucchiai di formaggio grattugiato.
COMPLETATE il riso con abbondante timo.
DA SAPERE In stagione, potete lessare le castagne fresche e poi sbucciarle. Per comodità, tuttavia, potete utilizzare quelle surgelate già pelate e scottate oppure quelle prelessate, in confezioni sottovuoto, entrambe reperibili nei supermercati.

Filetto di sgombro, nocciole e carote

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 4 filetti di sgombro
400 g carote
100 g nocciole tostate
aglio – rosmarino – aceto
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE i filetti, eliminando la parte centrale che contiene le spine.
PESTATE le nocciole con un batticarne, sminuzzandole grossolanamente.
TAGLIATE le carote a bastoncini sottili e saltatele in padella con poco olio, sale, pepe, uno spicchio di aglio schiacciato e foglioline di rosmarino. Spegnete dopo 5' e completate con uno spruzzo di aceto.
UNGETE i filetti con una goccia di olio e "impanateli" con le nocciole.
APPOGGIATELI poi su una placca coperta con carta da forno e infornateli a 200 °C per 3-4'. Sfornateli e serviteli subito, con le carote.

Anatra, topinambur e scalogni

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g petto d'anatra
400 g topinambur puliti
4 scalogni
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE a tocchi i topinambur e cuoceteli in padella con un filo di olio per circa 20'.
DIVIDETE a metà gli scalogni, senza sbucciarli, e aggiungeteli ai topinambur dopo 5'.
INCIDETE a griglia la pelle del petto d'anatra, con la punta di un coltello, e rosolatelo in un velo di olio appoggiandolo sul lato della pelle. Salate la polpa e cuocete per 8', poi voltate il petto e cuocetelo per altri 5-6'.
SPEGNETE e lasciate riposare la carne per 10', poi servitela con i topinambur e gli scalogni.

Penne, cime di rapa e ricotta salata

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g penne
180 g cime di rapa pulite
100 g ricotta salata – **1** spicchio di aglio
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE la pasta in acqua bollente salata. Tagliate grossolanamente le cime di rapa e tuffatele nell'acqua della pasta, circa 2' prima del termine della cottura.

«Se si hanno pochi elementi, ognuno deve dare il massimo e dovranno esaltarsi tra loro. Solo così l'insieme sarà armonioso»

ROSOLATE in una padella uno spicchio di aglio schiacciato con 2-3 cucchiai di olio.
SCOLATE la pasta, conservando un po' di acqua, e trasferitela nella padella. Saltatela mantecandola con l'acqua di cottura e con la ricotta salata grattugiata.

Strudel di fillo, zucca e mandorle

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g zucca pulita
90 g mandorle con la pelle
70 g zucchero più un po'
4 fogli di pasta fillo – burro – limone

TAGLIATE la zucca a dadini; sciogliete 40 g di burro in una padella e cuocetevi la zucca per 5'. Sminuzzate le mandorle e aggiungetene 70 g alla zucca, insieme allo zucchero. Cuocete per altri 2'.
SPENNELLATE con un po' di burro fuso 4 fogli di pasta fillo e sovrapponeteli uno sull'altro, "incollandoli" tra loro.
STENDETE la zucca sulla pasta, lasciando libera una fascia sul lato lungo.
ARROTOLATE la pasta, ottenendo un "salame"; tagliatelo in 4 tranci e appoggiateli su una teglia coperta con carta da forno, con la chiusura rivolta verso il basso.
SPENNELLATELI con il burro fuso, cospargeteli con un po' di zucchero e infornate a 200 °C per 10', poi a 180 °C per altri 10-12'. Servite con le mandorle rimaste e scorzetta di limone grattugiata.

L'abbazia di Hautvillers, dove è sepolto Dom Pérignon, l'abate che ha inventato la *cuvée*, cioè l'arte di miscelare i vini-base dello Champagne. A destra, Richard Geoffroy, lo *chef de cave* di Dom Pérignon dal 1990.

La geniale attività delle bolle

LUCA DINI È SCESO NELLE GALLERIE DI GESSO, LÀ DOVE AVVIENE IL MIRACOLO DELLO CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON. COME VATE UNO DEI PIÙ GRANDI CHEF DE CAVE DEL MONDO. CHE HA LASCIATO IL SEGNO

FOTOGRAFIE GIACOMO BRETZEL

Ci sono gusti e profumi il cui ricordo indelebile separa, in una vita, il prima dal dopo. La mia iniziazione al tartufo bianco: ero un bambino piccolo. Una pesca perfetta che ha fatto sparire tutte quelle venute dopo. Un Barolo vecchio più di me che vent'anni fa, a una fiera vinicola a New York, un produttore mi sbicchierò di nascosto sotto il banco. E poi, l'esperienza che ho vissuto lo scorso luglio in una piacevolmente grigia e fresca giornata tra le morbide colline della Marne.

Pane fatto nettare

Ero a **Épernay** nella Résidence de Trianon, storica sede di Moët & Chandon, in una intima sala da pranzo. Sul piatto davanti a me una tenera piastrella di *Chaource*, resa ancora più profumata da una copertura di scaglie di tartufo nero, costituiva il degno epilogo di un semplice ma celestiale pasto francese cucinato – nota di orgoglio nazionale – dal bolognese Marco Fadiga, da un anno *chef de cuisine* della maison. Non è che avessimo bevuto benzina fino a quel momento, ma quando la signorina in guanti è tornata con una nuova bottiglia nascondendone sotto un panno l'etichetta si è capito che stavamo per fare la conoscenza con **qualcosa di speciale**.

Non fingerò competenze da sommelier che non ho, non vi tedierò con sentori di albicocca e ritorni di tabacco. Vi dirò solo che mi è stato versato – in calice: guai a parlare di flûte e di coppe da queste parti – lo Champagne più straordinario che io abbia mai gustato e che forse mai gusterò. Capace di «parlare» con quel formaggio dal profumo di noce e di terra, e di rendere ancora più indimenticabile una già indimenticabile Tatin di pesche.

Ha il sentore di lievito del pane più buono del mondo fatto nettare, la maturità complessa di una bottiglia importante, ma anche la vivacità impressionante di un vino che a ogni sorso esplode in tutte le sfumature dei suoi ingredienti vegetali e minerali, come fosse sgorgato ieri dalle zolle gessose della **Champagne**. Una freschezza che mi ha lasciato incredulo quando il panno è scivolato via e ho letto l'età sull'etichetta: «Champagne Dom Pérignon Vintage 1973». E la leggendaria sigla «P3».

La fabbrica dei ricordi

«Io non creo vini, creo ricordi», mi dice Richard Geoffroy mentre passeggiamo, due ore più tardi, nei giardini dell'austera abbazia di Hautvillers, sulla riva opposta della Marne. Penso che a me ne ha creato uno grosso così, e mentre guardo la sua faccia da folletto e ascolto i discorsi ispirati che accompagna con gesti, risate e suoni mi dico quanto è diverso da come mi aspettavo lo *chef de cave* di Dom Pérignon, un figlio di *vigneron* che si è rifiutato di raccogliere il testimone della cantina di famiglia ed è scappato lontano a laurearsi in medicina, salvo poi tornare alle radici per diventare il creatore dell'eccellenza mondiale dello Champagne.

Breve riassunto delle puntate precedenti. Il monaco benedettino Pierre Pérignon, responsabile della dispensa dell'abbazia dal 1668 alla sua morte nel 1715, non può essere stato, come a volte viene descritto, «l'inventore dello Champagne», semplicemente perché lo Champagne ai suoi tempi non esisteva – qui si producevano vini fermi, e le eventuali bollicine erano casomai considerate un problema, anche perché avevano il brutto vizio di far esplodere le bottiglie.

I lunghi inverni della regione infatti bloccavano precocemente la fermentazione, lasciando nel vino zuccheri residui e lieviti dormienti che, se esposti dopo l'imbottigliamento al caldo dell'estate, la facevano ripartire: e si formavano le bollicine. Sarebbero stati gli importatori inglesi, più tardi, a sfruttare quel «difetto» – che ai loro clienti piaceva – inventando bottiglie più robuste dentro le quali i *vignerons* francesi potevano aggiungere zucchero per avviare di proposito la seconda fermentazione.

La rivoluzione che Dom Pérignon invece introdusse, e che è il vero segreto dello Champagne, sta nella conoscenza delle uve e del loro trattamento. Fu lui a inventare la *cuvée*, **l'assemblaggio**, la tecnica di ottenere un vino equilibrato mescolando vini-base con diverse caratteristiche provenienti da uve di diversi distretti (*crus*) e di diverse annate e di diversi vitigni – principalmente chardonnay, pinot nero e pinot meunier, anche se sono ammessi pinot grigio, pinot bianco, arbane e petit meslier. Sempre lui inventò la vinificazione in bianco delle uve rosse, pinot nero e meunier appunto, fatta con una soffice spremitura che non dà tempo ai pigmenti delle bucce di colorare il vino – solo per il rosé quelle bucce vengono lasciate a «sanguinare» nel mosto.

Oggi come allora, a trasformare l'uva in vino è un lievito naturalmente presente nell'aria e sulla buccia dell'uva, il *Saccharomyces cerevisiae*, un organismo unicellulare che «mangia» i carboidrati e gli zuccheri del mosto e lascia, come scarti, alcol e anidride carbonica; in questa prima fermentazione l'anidride carbonica si libera e il risultato è un vino fermo. O meglio, uno dei tanti vini-base che vengono miscelati in primavera per ottenere la *cuvée* desiderata. Questa viene imbottigliata con l'aggiunta di una *liqueur de tirage* contenente altri zuccheri e altri lieviti per avviare la seconda fermentazione che – essendo la bottiglia chiusa ermeticamente con un tappo a corona – genera CO_2 stavolta intrappolata nel vino: le bollicine.

Il miracolo dei lieviti

Lo zucchero in un paio di settimane è trasformato, ed è a questo punto che dentro le bottiglie – accatastate orizzontalmente dentro le gallerie scavate nel gesso – avviene il vero miracolo. Il lievito inizia a «soffrire la fame», poi attraverso i suoi enzimi si «auto-mangia», scambiando lentamente con il vino molecole e sfumature. È il cosiddetto «riposo sui lieviti», che deve durare almeno 18 mesi, 3 anni obbligatori per i millesimati.

Finita la maturazione, le bottiglie vengono messe «a testa in giù» su speciali cavalletti – i *pupitres* – dove ogni giorno sono ruotate di pochi centimetri, a mano, per staccare i residui dalle pareti di vetro, e

gradualmente inclinate fino a trovarsi, due mesi dopo, quasi verticali e con tutta la feccia – quel che resta dei lieviti morti – adagiata sul tappo. Per eliminarla – una volta si faceva a mano – il collo viene immerso in un bagno freddissimo che congela solo quei pochi centimetri, viene tolto il tappo a corona, il cilindretto di ghiaccio viene sparato via dalla pressione: è il *dégorgement*. A questo punto si inserisce il tappo di sughero, non prima di aver rabboccato la bottiglia con una *liqueur d'expédition* composta da vino e zucchero, per aggiustare il bouquet e il residuo zuccherino – in ordine di zuccherinità crescente: *pas dosé*, ovvero niente zucchero aggiunto, solo vino (si dice anche *brut nature* e *brut zero*), e a seguire *extra brut, brut, extra sec, sec, demi-sec, doux*. Dopo un periodo di riposo, lo Champagne è pronto.

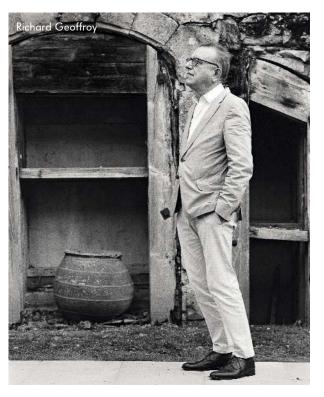
Complicarsi la vita

Se vi è sembrato complicato, sappiate che c'è chi si complica ulteriormente le cose. La Champagne è una regione ai margini settentrionali della produzione vinicola «facile»: basta un'estate troppo calda o troppo piovosa, una gelata primaverile a compromettere la vendemmia. Il bello della *cuvée* è che si possono compensare gli eccessi di una stagione con quelli di un'altra. **Creare un millesimato** – ovvero un vino fatto tutto con uve del millesimo scritto sull'etichetta, «che racconti la storia di quella vendemmia, le difficoltà, le maledizioni» (e qui Geoffroy sorride estasiato) – è un'impresa per alcune annate impraticabile. E infatti tutte le maison della Champagne producono sia millesimati sia *cuvées* «multianno». Tutte meno una.

Negli anni Venti Moët & Chandon decide di dedicare al leggendario monaco una marca di Champagne di altissimo livello, la prima e l'unica a lanciare solo bottiglie millesimate, e tutte sottoposte a *dégorgement* dopo un riposo sui lieviti molto più lungo del normale: minimo 7 anni, spesso di più. La prima annata di Dom Pérignon, il 1921, viene messa in vendita solo nel 1936. Il primo rosé, il 1959, esce sul mercato nel 1971. In ogni bottiglia entrano solo uve chardonnay e pinot nero, e sempre entrambe: niente *blanc de blancs* (Champagne ottenuto solo da uve bianche), niente *blanc de noirs* (da uve rosse). E di tutti i 313 *crus* della Champagne – 17 sono *grands crus*, ovvero i migliori tra i migliori, subito sotto ci sono i 41 *premiers crus,* e poi gli altri 255 – Dom Pérignon usa soltanto vini base provenienti da 8 *grands crus* e, per questioni di radici, un *premier cru*: Hautvillers, il *cru* dell'abbazia, compreso il piccolo vigneto che Dom Pierre curava personalmente, e che la maison ha comprato.

Una nuova pienezza

Diventato *chef de cave* nel 1990, Richard Geoffroy ha modo di degustare, negli archivi della cantina, bottiglie di storiche annate mai «degorgiate», e fa una scoperta sorprendente: lo Champagne rimasto sui lieviti oltre i normali 7-8 anni previsti per il Dom Pérignon millesimato continua a migliorare, ma non in modo graduale, bensì compiendo due grossi balzi: il primo dopo circa 15 anni, il secondo dopo più o meno 25. Sono le tre vite che Geoffroy chiama *plénitudes*, finestre di tempo in cui lo Champagne entra improvvisamente in una nuova «pienezza».

Richard Geoffroy

La prima, quella del millesimato, è la *plénitude* dell'armonia, la seconda è quella dell'energia, «come passare dalla Tv normale a quella HD», la terza è quella della complessità più ricca e definitiva. Stappare un *deuxième* o *troisième plénitude* – indicati dalle sigle P2 e P3 in etichetta – è assai diverso dallo stappare un millesimato della stessa annata, perché questo è stato sottoposto a *dégorgement* molti anni fa, quelli invece fino all'altro ieri sono rimasti sui lieviti miracolosi. E lanciare sul mercato queste due nuove linee – operazione partita nel 2014 – comporta la decisione coraggiosa di accantonare parte della produzione e quindi vendere meno Champagne subito, rinunciando a una grossa fetta di introiti, nella speranza di scoprire, magari fra vent'anni, che ne è valsa la pena.

«È come con i figli», mi dice Geoffroy sotto il verde cupo di un cedro secolare. «Non sappiamo con certezza che cosa diventeranno, né vogliamo che facciano esattamente quello che ci aspettiamo da loro: speriamo che ci sorprendano. Anche del vino spero che mi sorprenda: se sorprende me, sorprenderà anche lei. Detto questo, penso di avere una buona idea del potenziale di un'annata: se non ci credo, preferisco non farla (la decade del 2000, con due soli anni saltati, il 2001 e il 2007, è stata un record, *ndr*). Quando dichiaro un millesimo, vuol dire che penso che possa funzionare come millesimato, ma anche come P2 o P3: se non ci arrivasse, sarebbe un fallimento».

Mi conferma la leggendaria memoria, che gli viene attribuita, di ogni annata e di ogni *cru*, perché, spiega, l'assemblaggio della *cuvée*, questa operazione di alchimia che neppure riesco a concepire, «inizia qui, nella testa, come rappresentazione mentale: non si può provare tutto, sarebbe perdersi. Un po' come Schumacher che raccontava di provare il circuito seduto nella sua poltrona, "vedendo" a occhi chiusi ogni curva e ogni millimetro». È il momento più tecnico – si fa per dire – della conversazione: inutile chiedergli di pH e di percentuali, il suo è un approccio filosofico.

Mozart in bottiglia

«Come descrivere lo Champagne che ha gustato a pranzo? È un vino che rinuncia a essere "al massimo" in ogni suo aspetto: è la somma armonica che diventa quintessenza. La *plénitude* è questo: serenità, sfolgorio, **leggerezza nella maturità**. Non esiste nuovo e vecchio: il nuovo diventerà vecchio. Piuttosto esistono da una parte cose che restano limitate nello spazio e cose che invece parlano al mondo; cose che non durano e cose che invece durano. Mozart non è di un luogo, è del mondo, e non è vecchio, è sempre contemporaneo: umilmente, con un po' di talento e tanto lavoro, la mia aspirazione è di creare a quel livello, e di coinvolgere chi partecipa alla creazione e chi, come lei, ne assaggia il frutto. Cogliere l'attimo fuggente in cui il vino si evolve, arrivare puntuali all'appuntamento, è qualcosa di molto intimo, anche da condividere. Durante un incontro con un gruppo di appassionati in Giappone, una signora si è alzata e ha detto che la degustazione le faceva rivedere davanti a sé tutta la sua vita».

Inutile aspettare un P4: l'archivio ormai quasi secolare della maison fa dire a Geoffroy che il terzo «appuntamento» →

è l'ultimo. «Dopo, il vino non ha nuovi picchi. Però, in modo molto lento e regolare, continua a crescere: il **1973** che lei ha assaggiato, a 44 anni dalla vendemmia, non è neanche a metà della sua vita. Questi millesimi vivono ampiamente oltre il secolo, sono più longevi di noi, ed è questo soprattutto che mi piace, l'idea che quello che faccio mi sopravvivverà e mi prolungherà: è una cosa che ti rende umile, ma anche orgoglioso di poter lasciare una traccia. Certo è la traccia di Dom Pérignon, io sono solo un anello della catena, altri mi hanno trasmesso, io trasmetterò ad altri. Quando sono arrivato qui ho presentato vini che altri avevano creato, oggi sto creando vini che altri presenteranno: è bello, è la creazione che non si esaurisce nel singolo individuo, è la consapevolezza di appartenere a qualcosa di più importante, alla storia».

Stappare una di queste bottiglie, gli dico, è come aprire una **capsula del tempo**. «Di più, perché lì dentro c'è materia organica, c'è il vegetale-vino trasformato dall'animale-lievito di cui conserva il fantasma, c'è il mistero della vita. L'uomo ha questa ridicola debolezza di pensarsi superiore al resto della natura: degustare questi vini più antichi è un po' come guardarsi allo specchio, ricollegarsi all'universo dei viventi di cui siamo solo una parte».

Campane al tramonto

Lo spettacolo continua in una dépendance dell'abbazia, dove, seduti a un austero tavolo monacale davanti a sette calici, viviamo l'esperienza di una degustazione con il «filosofo». Sono previsti due millesimati – le ultime uscite, il 2009 e il 2005 rosé, ma a un certo punto il 2003 entra nel discorso e Geoffroy fa stappare anche quello – e quattro P2: 2000, 1998, 1996 e 1995. All'ultimo momento decide di farceli versare tutti insieme, perché vuole che sperimentiamo itinerari non ortodossi, che andiamo liberamente avanti e indietro nel tempo, «trascinando in ogni vino la memoria del precedente».

Impareggiabili le sue descrizioni. «Dom Pérignon è un uccello che spiega le ali. Non vive di potenza ma di un'armonia più intensa della potenza, perché niente è più intenso dell'amore. Anzi, più che intensità – una parola che dice "guardami, guardami" – preferisco parlare di profondità». «L'assemblaggio è tensione, paradosso, dualità, nero e bianco, yin e yang». «Il 2003 è dramma, è suono, il 2009 è insolenza, è luce».

E, nella luce del tramonto, il suono delle campane dell'abbazia al rintocco delle sette di sera si scioglie come lievito dentro il ricordo di questa giornata capace di separare un prima da un dopo.

E già che siete in Champagne...

PROVATE LE GRANDI TAVOLE

«Lamponi e miele» e, sotto, «piccoli piselli con erbe al curry», due piatti dello chef Arnaud Lallement (in basso).

ASSIETTE CHAMPENOISE

TINQUEUX

Un indirizzo classico della Champagne è l'Assiette Champenoise, tavola tre stelle Michelin dal 2014 (nel 2001 la prima, nel 2005 la seconda), diretto da Arnaud Lallement. Una storia di famiglia, visto che iniziarono prima Jean-Pierre e Colette, i genitori dello chef, a Châlons sur Vesle nel 1975. Per poi spostarsi a Tinqueux (a 3 km da Reims), dove l'Assiette Champenoise si trova oggi, trasformato anche in un hotel di 33 stanze. La cucina rivendica la bellezza del quotidiano con un menu dai titoli corti, per lasciare spazio all'essenza del prodotto. Così trovate «lamponi e miele» (sopra) e i «piccoli piselli con erbe al curry». *assiettechampenoise.com*

LES CRAYÈRES

REIMS

Dormirete in una delle 20 stanze classiche nel parco di una tenuta un tempo appartenuta ai Polignac, antica dinastia francese. Oggi Les Crayères riarredato da Pierre-Yves Rochon ha anche un ristorante due stelle Michelin, diretto da Philippe Mille, astro nascente della cucina d'Oltralpe. Da assaggiare le uova scarlatte e iodate con il caviale, accompagnate da gnocchi di patate Ditta con i funghi. P.S. Merita una passeggiata nel parco. *lescrayeres.com*.

Le uova scarlatte con caviale e gnocchi di patate dello chef Philippe Mille (in alto). Al ristorante Les Crayères si pranza come in un giardino d'inverno.

E poi ci sono le piccole cantine

DIMENSIONE FAMILIARE, CURA ARTIGIANALE, PASSIONE. I NOMI DI CULTO DELLA NUOVA CHAMPAGNE

I *pupitre* sono i cavalletti in legno dove le bottiglie vengono messe a testa in giù prima della sboccatura che eliminerà la feccia. Nella pagina accanto, la famiglia De Sousa; botti per l'affinamento dei vini-base nella cantina Vilmart & Cie.

AGRAPART & FILS
AVIZE
Artigianalità e gesso. Ecco i segreti di questa maison fondata nel XIX secolo, con vigneti in quattro Grand Cru della Côte des Blancs.
Vino da assaggiare
Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Minéral 2010
100% chardonnay. I terreni ricchi di gesso donano freschezza, il lungo affinamento, eleganza e struttura. Grande è l'equilibrio tra slancio e materia.
champagne-agrapart.com

BENOÎT LAHAYE
BOUZY
L'erba cresce rigogliosa tra i filari delle vigne nella Montagne de Reims, dove Benoît, biodinamico convinto, entra a cavallo e interviene il minimo possibile, per far parlare il terroir.
Vino da assaggiare
Champagne Brut Blanc de Noirs Grand Cru
100% pinot nero. Eleganza austera, per gli amanti dei vini minimalisti. *Tel. +33 326570305*

COLLARD-PICARD
ÉPERNAY
Una maison nata per amore. Quello tra Olivier Collard e Caroline Picard, che nel 1996 hanno unito le forze e i vigneti di famiglia, sparsi tra la Vallée de la Marne e la Côte des Blancs. Tradotto: hanno grande chardonnay e pinot nero sublime.
Vino da assaggiare
Champagne Brut Cuvée Prestige
50% chardonnay, 25% pinot nero, 25% pinot meunier. Avvolgente, gustoso e di rara armonia. Un vino glu, glu, glu.
champagnecollardpicard.fr

DE SOUSA
AVIZE
Dal Portogallo alla Francia, prima per combattere con gli Alleati durante la Grande Guerra, poi per produrre Champagne. Questa la via che ha portato Manuel De Sousa a fondare la sua maison, con una visione proiettata verso il futuro e salde radici nella tradizione.
Vino da assaggiare
Champagne Brut Réserve Grand Cru
100% chardonnay. Per capire lo stile del produttore e la grandezza dello chardonnay in Côte des Blancs. Minerale e freschissimo.
champagnedesousa.com

DIEBOLT-VALLOIS
CRAMANT
Un altro nome che si devono segnare gli amanti dei Blanc de Blancs: Jacques Diebolt produce Chardonnay eleganti, seducenti e di lunga vita.
Vino da assaggiare
Champagne Brut Fleur de Passion 2008
100% chardonnay. Cremoso, minerale, con profumi di frutta esotica e brioche. È uno dei grandi Champagne da bere (almeno) una volta nella vita.
diebolt-vallois.com

EGLY-OURIET
AMBONNAY
Un nome di culto: tra i pochi a produrre grandi Champagne di solo pinot nero e tra i primi a fare uno Champagne di pinot meunier in purezza. Merito del terroir della Montagne de Reims, delle vigne vecchie e della voglia di cercare la massima espressione del terroir.
Vino da assaggiare
Champagne Brut Les Vignes de Vrigny 100% pinot meunier. L'uva «Cenerentola» della Champagne si trasforma qui in un capolavoro di freschezza e bevibilità.
tel. +33 326570070

VILMART & CIE
RILLY-LA-MONTAGNE
Siamo nella parte nord della Montagne de Reims, patria del pinot nero. Ma da Vilmart si coltiva soprattutto chardonnay con agricoltura biologica. La maison, fondata nel 1890, è oggi guidata da Laurent Champs.
Vino da assaggiare
Champagne Brut Grand Cellier
70% chardonnay, 30% pinot nero. Armonico e vigoroso, è un vino molto duttile. Perfetto come aperitivo, vi farà innamorare con il pesce crudo.
champagnevilmart.fr

TESTO VALENTINA VERCELLI

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS, **TESTI** SARA TIENI, **FOTOGRAFIE E STYLING** ODDPRODUZIONI

BISCOTTI MAGICI

UNA FANTASTICA merende

SASSOLINI DI CIOCCOLATO

enda

UN POMERIGGIO DI GIOCO E DI FESTA. CON DOLCETTI FACILISSIMI, DA PREPARARE CON I **PIÙ PICCOLI**, SEGUENDOLI PER POCHI MINUTI AI FORNELLI. TUTTO IL RESTO SI DIVERTIRANNO A FARLO DA SOLI

Biscotti magici

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 1 ora e 30′ per il gelato e il raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g latte – **250 g** panna fresca
120 g zucchero
40 g codette di cioccolato
8 biscotti tipo digestive
1 baccello di vaniglia

PREPARATE il gelato fiordilatte. Incidete il baccello di vaniglia sul lato lungo, apritelo e raschiate i semini con un coltello. Raccoglieteli in una pentolina con il latte e lo zucchero, portate a bollore e spegnete.
UNITE la panna, lasciate raffreddare, poi versate nella gelatiera.
SPALMATE un generoso strato di gelato su 4 biscotti e coprite con gli altri 4.
PAREGGIATE il gelato a filo con i biscotti aiutandovi con una spatola.
DECORATELI con le codette di cioccolato. Rimetteteli in freezer per 30′ per fare rassodare il gelato prima di mangiarlo.

Sassolini di cioccolato

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI
180 g panna fresca
150 g cioccolato fondente al 60%
150 g cioccolato al latte
60 g cacao amaro in polvere

TRITATE i cioccolati e raccoglieteli in una ciotola.
PORTATE a bollore la panna, versatela sul cioccolato tritato e amalgamate con una spatola finché non otterrete una crema omogenea.
PONETE il composto in frigorifero e fatelo rassodare per almeno 2 ore. Poi, indossando dei guanti di lattice per alimenti, modellatelo in palline grandi come una noce.
PASSATE le palline nel cacao amaro, disponetele su una teglia e fatele riposare in frigo fino al momento di servirle.

Macedonia fatata

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g panna fresca
80 g cioccolato fondente
4 fragole – **2** banane – **1** arancia – menta

PONETE 4 piatti in freezer per 1-2 ore.
TRITATE il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria o nel microonde.
VERSATELO in una tasca da pasticciere con il beccuccio sottile. Estraete i piatti dal freezer e disegnatevi degli steli con il cioccolato fuso.
MONTATE la panna e, con una tasca da pasticciere, distribuitela a ciuffetti formando la base dei petali. Completate con fettine di banana e di fragola, due spicchi di arancia e foglie di menta.

Cake sulle nuvole

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 TORTE
500 g ricotta vaccina
150 g panna montata
50 g zucchero a velo
50 g gocce di cioccolato
20 g codette di cioccolato
scaglie di cocco disidratato

FRULLATE la ricotta, aggiungete la panna montata e lo zucchero a velo amalgamandoli con delicatezza.
INCORPORATE le gocce di cioccolato e 20 g di scaglie di cocco, mescolando ancora delicatamente.
TRASFERITE il composto in due stampi di silicone (7x15 cm) e fate riposare in freezer per 2 ore.
SFORMATE e cospargete con le codette di cioccolato e qualche scaglia di cocco.

Salame degli gnomi

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
200 g biscotti secchi
100 g burro
80 g zucchero
50 g cacao amaro in polvere
40 g nocciole tostate e pelate
30 g gocce di cioccolato – latte

TRITATE grossolanamente le nocciole e i biscotti.
SCIOGLIETE il burro e tenetelo da parte.
UNITE in una ciotola i biscotti, il cacao, le nocciole, lo zucchero e le gocce di cioccolato, quindi aggiungete il burro e amalgamate fino a rendere il composto uniforme. Aggiungete 2-3 cucchiai di latte e continuate a mescolare.
MODELLATE il composto su un piano da lavoro finché non avrà la forma di un salame.
TRASFERITELO su uno strato di 3-4 fogli di alluminio sovrapposti, quindi avvolgetelo.
FATE riposare in frigo per almeno 3 ore, affettate e servite.

Budino a pois

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g latte parzialmente scremato
80 g zucchero a velo
40 g amido di mais
40 g cacao amaro in polvere
confettini tipo Smarties per decorare

PONETE in una pentolina tutti gli ingredienti e amalgamateli a freddo. Mettete sul fuoco basso, portate a bollore, quindi spegnete.
DISTRIBUITE il composto nei 6 stampini e fate riposare in frigo per almeno 2 ore.
SFORMATE, decorate con i confettini e servite.

Le ricette di questo servizio sono una nostra libera interpretazione di quelle pubblicate nel libro *Chiara Pasticcera* di Alessandro Corallo (Falzea Editore), che raccoglie i dolci preparati dalla figlia senza né fuochi né forno e senza l'aiuto dei grandi.

MACEDONIA FATATA

SALAME DEGLI GNOMI

CAKE SULLE NUVOLE

BUDINO A POIS

L'ora della PAPPA

DALLA FORCHETTINA AL SEGGIOLONE, TANTE IDEE PER I PRIMI ASSAGGI

A CURA DI SARA TIENI

MINI FORNELLI

Per aspiranti cuochi, la cucina giocattolo di legno colorato di **Globo**, 69,90 euro. *globo.it*

BRUMMM!

Tescoma ha pensato agli appassionati di ruspe e trattori. 35,90 euro il set. *tescomaonline.com*

UN DRINK?

Col bicchiere-succhietto di silicone i più piccoli imparano a bere da soli. Di **Tupperware**, 20 euro. *tupperware.it*

SOGNI À LA CARTE

Ora anche in italiano il surreale e brillante racconto nato nel 1960 dalla collaborazione tra il grande illustratore americano Milton Glaser e la moglie Shirley. **Corraini Edizioni**, 15 euro. *corraini.com*

POSATE LILLIPUZIANE

Sono di **Sambonet**, piccole come le sue mani e con una buffa faccina. 20 euro. *sambonet.it*

PIATTI DA FIABA

Per volare con la fantasia tra una portata e l'altra. Di **Villeroy & Boch**, 15,90 euro. *villeroy-boch.it*

TAVOLA & NANNA

Si chiama *Siesta* il seggiolone/sdraietta di **Peg Perego** per schiacciare anche un pisolino. 199 euro. *it.pegperego.com*

LA CUCINA ITALIANA

In the USA: Condé Nast
Chairman Emeritus: S.I. Newhouse, Jr.
President & Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President and Chief Digital Officer: Wolfgang Blau
Executive Vice President and Chief Operating Officer: James Woolhouse
Executive Committee: Wolfgang Blau, Nicholas Coleridge, Moritz von Laffert, Jonathan Newhouse, Xavier Romatet, Elizabeth Schimel, James Woolhouse
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: Karina Dobrotvorskaya
Director of Finance and Strategy: Jason Miles
Director of Acquisitions and Investments: Moritz von Laffert
Vogue Digital Director: Jamie Jouning

Global
President, Condé Nast E-commerce: Franck Zayan

The Condé Nast Group of Brands includes:

US
Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Golf World, Teen Vogue, Ars Technica, The Scene, Pitchfork, Backchannel

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes International, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy
Vogue, L'Uomo Vogue, Vogue Bambini, Glamour, Vogue Sposa, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, Vogue Accessory, La Cucina Italiana, CNLive

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Myself, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico and Latin America, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

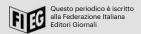
India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour, GQ Style
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, Self, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W
Middle East: Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall, GQ Bar Dubai, Vogue
Poland: Glamour
Portugal: Vogue, GQ
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue The Book
Thailand: Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok
Turkey: Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, La Cucina Italiana
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2017 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8284 del 03-02-2017

I nostri partner

RINGRAZIAMO LE AZIENDE CHE HANNO COLLABORATO ALLA REALIZZAZIONE DEI NOSTRI SERVIZI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI UTILIZZATI NELLE FOTOGRAFIE: WWW.LACUCINAITALIANA.IT

Alessi alessi.com/it
Algranti Lab costanzaalgranti.it
Alpi alpiwood.com
Amazon amazon.it
Ballarini ballarini.it
Birrificio Angelo Poretti birrificioangeloporetti.it
Bitossi Home bitossihome.it/it
Broggi broggi.it
Bugatti casabugatti.com
Campari campari.com/it
Ceramiche Nicola Fasano fasanocnf.it
Ceretto ceretto.com
Chiara Metelli chiarametelli.com
Christofle christofle.com
Corraini Edizioni corraini.com
Dedar dedar.com
Dom Pérignon domperignon.com
Fornasetti fornasetti.com
Francesco Meda in vendita su yoox.com
Funky Table funkytable.it
Ghidini 1961 in vendita su yoox.com
Globo globo.it
Hay Design hay.dk
Ichendorf ichendorfmilano.com
Ikea ikea.com
Illy illy.com
Il Sereno Hotel serenohotels.com
Incipit incipitlab.com
IVV ivvshop.it
Kenwood kenwoodworld.com
La Fabbrica del Lino lafabbricadellino.com
Marcato marcato.it
Massimiliano Arnone massimilianoarnone.com
Mepra mepra.it
Monkey Business eu.mnkbusiness.com
Normann Copenhagen normann-copenhagen.com
Once Milano oncemilano.com
OrtoRomi insalarte.it
Peg Perego it.pegperego.com
Peroni peroni.it
Pols Potten in vendita su yoox.com
Potomak Studio potomak.it
Rabarbaro Zucca zuccarabarbaro.com
RGMania rgmania.com
Richard Ginori 1735 richardginori1735.com
Rubelli rubelli.com/it
Russian Standard Vodka russianstandardvodka.com
Saint Louis saint-louis.com
Sambonet sambonet.it
Sanelli sanelli.com
Scandola Marmi mmdirezionicreative.com
Sieger sieger-germany.com
Tescoma tescomaonline.com
Tessilarte tessilarte.it
Tupperware tupperware.it
Versace Home versace.com
Villa d'Este villadeste.com
Villeroy & Boch villeroy-boch.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Vista Alegre vistaalegre.com
Weck distr. da MCM EMBALLAGES mcm-europe.fr/it
Zaha Hadid Design in vendita su yoox.com
Zwilling 2.zwilling.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.

** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	4	€ 33,00	€ 47,00
VOGUE SPOSA	2	€ 17,00	€ 25,50
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our Magazines are distributed abroad by: Speedimpex (USA, Australia); sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 e-mail: info@aie-mag.com

L'indice dello chef

A COLPO D'OCCHIO POTETE INDIVIDUARE IL PIATTO CHE VI PIACE, VALUTARE L'IMPEGNO E IL TEMPO DI PREPARAZIONE: COSÌ LA SCELTA TRA TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE SARÀ FACILE E IMMEDIATA

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette) (+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

menu

CINQUE PROPOSTE DA COPIARE CON LE NOSTRE RICETTE DI **OTTOBRE**

FACILE E VELOCE
BELLA FIGURA IN POCHE MOSSE

- **INSALATA** DI PORCINI COTTI E CRUDI **PAG. 63**
- **RISOTTO** CON CASTAGNE E TIMO **PAG. 119**
- **TORTA** «TAVOLOZZA» DI AGRUMI **PAG. 76**

DRINK: MILANO-MILANO **PAG. 40**

SCELTA GOURMAND
PER UN OSPITE SPECIALE

- **PASTA** MANTECATA ALL'ARANCIA E CAFFÈ **PAG. 55**
- **FILETTO**, VERDURE AGRE E SALE AL BRANDY **PAG. 39**
- **TORTINI AL CIOCCOLATO** CON CUORE DI NOCCIOLA **PAG. 89**

DRINK: SAFRAN FRENCH 75 **PAG. 36**

INCONTRO ROMANTICO
SE LA CENA SI FA IN DUE

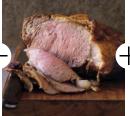
- **SCAMPI** «TEQUILA, SALE E LIMONE» **PAG. 32**
- **ROMBO** COTTO NEL FIENO **PAG. 68**
- **CROSTATINA** AI LAMPONI **PAG. 104**

DRINK: RASPBERRY MARTINI COCKTAIL **PAG. 35**

TUTTO PESCE
DI MARE E DI ACQUA DOLCE

- **CAPESANTE** CON ZUCCA PICCANTE E CAFFÈ **PAG. 66**
- **PENNETTE** AL TÈ AFFUMICATO CON SALMONE E VODKA **PAG. 38**
- **FILETTO** DI SGOMBRO, NOCCIOLE E CAROTE **PAG. 119**

SORBETTO: PERE E WHISKY **PAG. 43**

DOMENICA A PRANZO
IL PIACERE DI STARE AI FORNELLI

- **RAVIOLI** CON CASTELMAGNO E ACQUAVITE DI MELE **PAG. 34**
- **ROAST-BEEF** CLASSICO **PAG. 74**
- **VERDURE** ARROSTITE E MOUSSE AL TALEGGIO **PAG. 71**

SORBETTO: CIOCCOLATO, GRAPPA, CAFFÈ **PAG. 43**

Riscopri il gusto della pasta fatta in casa con Philips Pasta Maker

Fare la pasta fresca fatta in casa non è mai stato così semplice!
Con Philips Pasta Maker Viva combini ingredienti freschi e genuini, per creare ogni volta la ricetta che desideri.
Tu inserisci solo gli ingredienti, la macchina per la pasta farà il resto.

www.philips.it/cucina

innovation + you

Completamente automatico

Dimensioni compatte: Largo solo 13.5 cm

Philips Pasta Maker
Viva collection